

ANTIPASTI

Vitello tonnato revisité, câpres de Pantelleria croquant	18
Oeuf 63°, butternut grillé, espuma de parmesan,	19
Avec truffe noire Mélanosporum	29
Foie gras poêlé, tartare de langoustines, caviar osciètre	59
King Crab, mousseline de pommes de terre	42
Avec caviar osciètre	suppl. 10

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragu, espuma de parmesan	22
Capellini aux oursins, limone verde	24
Taglierini à la truffe noire Mélanosporum	34
Spaghettini au caviar (25gr.) en hommage à Gualtiero Marchesi	44

SECONDI PIATTI

Saint-Jacques, lardo di Colonnata, lentilles de Panarea	32
Filet de veau du Piémont à la sauge, guanciale	38
Champignons de saison, pommes de terre confites	
Avec truffe noire Mélanosporum	suppl. 10
Bar de ligne de l'île d'Yeu, cremolata citron confit,	42
Artichauts violets, focaccia veneziana	
Agneau de lait, polenta aux olives taggiasche,	38
Mousse de céleri rave fumé, jus d'agneau	

LUNCH - 45

Menu en 3 services (entrée – plat – dessert)

MENU pâtes - 76

Menu en 4 services :

3 dégustations de pâtes selon l'inspiration journalière
Et un dessert*

MENU Da Mimmo - 105

Menu en 5 services :

Les plats signatures du chef
Et un dessert*

* Notre sélection de fromages transalpins, fruits secs
En remplacement du dessert : supplément 5
En supplément du dessert : supplément 15

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

DOLCI

Tiramisu à la glace moka	13
Palet au chocolat comme un Snickers	13
Pavlova revisité à la mangue, sorbet yuzu gingembre	12
Trilogie de glaces et sorbets	10

FORMAGGI

Notre sélection de fromages, fruits secs (Talegio / Fontina / Verdalpe dolce / Robiola Bosina / Aurélie)	17
---	----