



Tout, depuis l'accueil initial jusqu'à la petite pâtisserie finale, en passant par les produits de boulangerie à base de levain et les pâtes fraîches, est fait maison.

Les matières premières, de très haute qualité, sont soigneusement sélectionnées auprès de petits producteurs, des agriculteurs du tout proche Porta Palazzo et de fournisseurs de confiance.

Les produits marqués d'un astérisque, ainsi que nos produits de boulangerie, ont été congelés par nos soins après leur préparation afin de préserver leurs propriétés nutritionnelles pendant la conservation, conformément aux procédures du plan d'autocontrôle.

Nous rappelons également que, conformément au règlement CE n° 852/2004, nos produits sont soumis à un processus de refroidissement rapide à au moins -20 °C.

Pour plus d'informations sur les allergènes et l'historique détaillé de chaque ingrédient, veuillez vous adresser au personnel.



DÉGUSTATION

**3 PLATS
35 euros**

**5 PLATS
50 euros**

**8 PLATS + DESSERT
75 euros
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION.**

***La sélection des plats est à la discrétion du chef.
Il faut que le menu dégustation soit le même pour tout le table.***

Vous pouvez choisir chaque plat ou ça peut être fait pour vous selon vos exigences.

On recommand vivement le menu dégustation s'il y a plus del six (6) personnes.

S'il vous plaît, informez nous de possibles intolérances ou besoins alimentaires particuliers.

APPARIEMENT DU VIN

3 coupes 20 euros

5 coupes 30 euros

La sélection de vins est entièrement à notre discrétion.

Couvert €3

Inclus du pain maison fait avec du levain naturel



ENTRÉES 16 €

- Veau bottargato
- Langue croustillante et mayonnaise à la sauce verte
 - Thon mariné, chicorée et citron vert
 - Crevettes, endive belge et câpres

PREMIERS PLATS 16 €

- Tortelloni farcis à la génoise à la napolitaine et sauce au poivre noir fumé
 - Spaghetti, anchois, citron et piment
- Rigatoni de pâtes fraîches et poisson bleu à la Luciana
 - Agnolotti à la ricotta au "cacio e pepe", moules et feuilles de navet
- Gnocchi de pommes de terre dans une soupe de puntarelle, pois chiches et noisettes

PLATS PRINCIPAUX 22 €

- Poulpe, feuilles de navet, poivre de Jamaïque et marjolaine
- Morue, bufflonne fumée, brocoli et caramel aigre-doux
- Bœuf braisé à l'Aglianico, chou vert et chocolat noir
 - Poitrine de porc au vermouth et laitue romaine
 - Scarole rôtie, sa crème, piment doux et orange

DESSERTS 8 €

- Super Pastiera
- Mon tiramisù
- Gâteau caprese au chocolat noir et noisettes avec fruits des bois
 - Mousse à la vanille, pommes et fenouil



DIGESTIFS

classiques 4 euro/ spécial 6 euro

LES DISTILLATS

Brandy Torres 8 €
Cognac Courvoisier 8 €
Grappa bianca di vinaccia Sarpa Poli (Veneto) 5 €
Grappa Barricata 6 €
Rhum Malteco (Guatemala) 8 €
Rhum Diplomatico (Venezuela) 12 €
Whisky Talisker Skye 8 €
Whisky Nikka Days 12 €
Whisky Marker's Mark Bourbon 8 €

VINS DE MÉDITATION

Barolo chinato Az. Rovero 6 €
Barbera Chinata 800 Farmacia della Consolata 5 €
Passito Terre Siciliane Az Colosi 6 €

Eau Ferrarelle / Natia 3 €

Bières 6 €

Vins au verre de 7 à 10 €

Cafè Lavazza 2 €

Cafè Lavazza décaféiné 2 €

Notre sélection de tisanes 4 €

Pour faire plaisir aux enfants, n'hésitez pas à demander des adaptations du menu.