

ARIA Menu

3 services 45€
(1 entrée, 1 plat, 1 dessert au choix)

Si vous composez votre Menu
4 services 65€
(2 entrées, 1 plat, 1 dessert au choix)

**Pas de plat unique
le vendredi soir et samedi soir
Pas de dégustation de vins**

CARTE
DES VINS



Si votre choix se porte sur le Menu Aria (en 3 ou 4 services), nous vous demandons de rester, pour l'ensemble de votre table, uniquement sur ce Menu.

Nous ne prévoyons pas de dégustation de vins avec ces Menus, notre carte des vins est mise à votre disposition et nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

ENTREES

- Gaspacho de melon...** au vinaigre de grenade | tartare de bar aux noisettes du piémont **20 €**
Gaspacho di melone... aceto di melograna | tartare di branzino alle nocciole del Piemonte
- Burratina des Pouilles...** crème de petits pois | jeunes oignons | tomates du moment **20 €**
suppl. Caviar Oscietre Sturia +12€
Burratina delle Puglie... crema di piselli | cipolline | pomodori di stagione
suppl. Caviale Oscietra Sturia
- Oeuf à 62°...** ravioles aux asperges de la région | espuma de Parmesan | crumble de speck **20 €**
Uovo a 62°... ravioli alle asparagi locali | schiuma di Parmigiano | croccante di speck
- Sardine à la Sicilienne "Beccafico"...** souvenir de mon enfance **20 €**
Sardegna alla Siciliana "Beccafico"... ricordo della mia infanzia
- Couscous à la "Trapanese"...** couscous de poissons parfumés à la cannelle et piments **20 €**
Couscous alla "Trapanese"... pesci profumati alla cannella et peperoncino
- Tagliolini à la truffe noire** (crème de truffe et truffe fraîche) +10 € **26 €**
Tagliolini al tartufo

PLATS

- Paleron de veau basse t° 6 heures...** caponata de légumes | Chimichurri et jus de veau corsé à la tomate **26 €**
Mandrino di vitello cotto 6 ore... caponata di legumi | chimichurri e salsa di vitello al pomodoro
- Lotte...** aux artichauts | Fregola sarda au fèves et petits pois | chapelure à l'ail **25 €**
Coda di Rospo... con carciofi | Fregola sarda fave e piselli | pangrattato all'aglio
- Tagliolini à la truffe noire** (crème de truffe et truffe fraîche) + 10 € **29 €**
Tagliolini al tartufo

DESSERTS

- Fraises Rhubarbe...** sorbet **8 €**
Fragole rabarbaro... sorbet
- Abricots...** au romarin | glace au lait d'amandes **8 €**
Albicocche... al rosmarino | gelato al latte di mandorla
- Fromages...** italiens assortiment DOP +5 € **10 €**
Formaggi italiani DOP

SUGGESTION DE VINS

- Fraises Rhubarbe...**
Albana di Romagna | La Sagrestana | 6 €
- Abricots...**
Moscato di Trapani l'Ocra | Firriato - Sicile | 8 €
- Fromages...**
Rouge | Amarone della Valpolicella | 10 €
Blanc | Vin blanc du moment | 8 €
Bière Piémontaise | Baladin | Opera Rock'nRoll | 8 €