

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**ARIA**
Menu

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

- Bar en tartare...** croquant au sésame | pomme-grenade **20 €**
Branzino in tartare | croccante al sesamo | mela-melograno
- Croustillant de Baccalà...** caviar d'aubergines aux olives Taggiasche **20 €**
Croccante di Baccalà... caviar di melanzane alle olive Taggiasche
- Tortellone...** guanciaie | betteraves confites | crème de Pecorino **20 €**
Tortellone... guanciaie | barbabietole candide | crema di Pecorino
- Calamarata...** aux courgettes | menthe | noisettes du Piémont | Parmesan 24 mois **20 €**
Calamarata... alle zucchine | menta | nocciole del Piemonte | Parmigiano 24 mesi
- Risotto...** au safran de Cotchia | mijoté d'osso bucco **20 €**
Risotto... al zafferano di Cotchia | bollito di osso bucco
- Tagliolini** à la truffe d'automne (crème de truffe et truffe fraîche) +10 € **29 €**
Tagliolini al tartufo d'autunno

PLATS

- Pintade...** jus corsé aux poivres | polenta et oignons confits | chou-rave | pickles d'oignons **28 €**
Faraona...sugo al pepe | polenta e cipolle candide | cavolo | cipolle in agrodolce
- Filet de boeuf...** aux pleurotes et chimichurri au balsamique +5 € **32 €**
Filetto di manzo... funghi e chimichurri al balsamico
- Saumon...** trévisé et herbes fraîches | purée à l'huile d'olive **26 €**
Salmone... radicchio e erbe fresche | purè con olio d'oliva
- Tagliolini** à la truffe d'automne (crème de truffe et truffe fraîche) + 10 € **32 €**
Tagliolini al tartufo d'autunno

SUGGESTION DE VINS

- Pannacotta...**
L'Ocra | Moscato di Pantelleria | 8€
- Café à l'italienne...**
L'Ocra | Moscato di Pantelleria | 8€
- Fromages...**
Rouge | Vin rouge du moment | 8 €
Blanc | Vin blanc du moment | 8 €
Bière Piémontaise | Baladin | Opera Rock'nRoll | 8 €

DESSERTS

- Pannacotta...** à la Pistache de Bronte **8 €**
Pannacotta... al pistacchio di Bronte
- Café à l'italienne...** glace vanille et croquant **8 €**
Affogato al caffè
- Fromages...** italiens assortiment DOP +5 € **10 €**
Formaggi italiani DOP