

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**

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.

Merci de présenter votre bon cadeau dès votre arrivée.

ENTREES

- Vitello Tonnato...** recette mythique Piémontaise "Vitel Tonné" **20 €**
Vitello Tonnato...ricetta mitica Piemontese "Vitel Tonné"
- Risotto aux champignons du moment...** croquant aux épices **20 €**
Risotto ai Funghi del momento... croccante alle spezie
- Tortelloni...** aubergines Parmigiana | espuma de mozzarella **20 €**
Tortelloni... melenzane alla Parmigiana | spuma di mozzarella
- Calamarata de Gragnano...** fenouil confit calmars et rouget | sésame toasté **20 €**
Calamarata di Gragnano... finocchio | calamari e triglia | sesamo tostato
- Tagliolini à la truffe d'automne** (crème de truffe et truffe fraîche) +10 € **32 €**
Tagliolini al tartufo d'autunno

PLATS

- Filet de biche...** choux de Milan | jus corsé cerise Amarena | polenta +10 € **35 €**
Filetto di cervo... cavolo verza | sugo ciliegie Amarena | polenta
La Biche peut être remplacée par notre viande du moment
- Saumon...** tapenade d'olives | bettes et fregola sarda **28 €**
Salmone... tapenade di olive | bietole e fregola sarda
- Tagliolini à la truffe d'automne** (crème de truffe et truffe fraîche) +10 € **35 €**
Tagliolini al tartufo d'autunno

SUGGESTION DE VINS

- Aubergines...**
L'Ocra | Moscato di Pantelleria | 8€
- Crème brûlée...**
L'Ocra | Moscato di Pantelleria | 8€
- Fromages...**
Rouge | Vin rouge du moment | 10 €
Blanc | Vin blanc du moment | 8 €
Bière Piémontaise | Baladin | Opera Rock'nRoll | 8 €

DESSERTS

- Aubergines...** confites | chocolat | sorbet basilic **10 €**
Melanzane... candide | cioccolato | sorbet basilico
Recette de notre livre "La Cucina da Gianni" 
- Crème brûlée à la Pistache de Bronte...** crumble de fruits rouges **10 €**
Crème brûlée al Pistachio di Bronte... crumble di frutta rossa
- Fromages...** italiens assortiment DOP +5 € **10 €**
Formaggi italiani DOP