



Menu “La tradition”

- ✓ Assiette de charcuterie assortie
Jambon de Parme 30 mois, “Coppa” de Parma,
Salami de Felino IGP,
avec Torta frita, pain frit traditionnel et Parmigiano Reggiano, 30 mois ^(1,6)
- ✓ “Tortelli” aux feuilles de blettes et ricotta et “tortelli” de pommes de terre, avec beurre et Parmigiano Reggiano ^(1,2,6)
- ✓ “Duchesse de Parme” (Dinde, Parmigiano et Prosciutto di Parma) avec sa sauce au Marsala et flan de pommes de terre au thym ^(2,6)

Le menu est de 55 € par personne

Menu “Dégustation de la terre”

- ✓ Flan de courgettes, crème de yaourt et pain grillé ^(2,6,13)
- ✓ “Fregola” pâtes aux herbes aromatiques avec robiola ^(1,6,8)
- ✓ Magret de canard sur crème de poivrons rouges, gelée de pêche fumée et jeunes épinards sautés
- ✓ Semifreddo à la fraise sur crumble sucré et ricotta ^(2,6)

Le menu est de 60 € par personne

Menu “Dégustation de la mer”

- ✓ Sériole marinée et fumée sur eau de concombre, framboise glacée et crème fraîche ^(3,6)
- ✓ Tagliolini pâtes avec ragù de crevettes, pesto de roquette et citron ^(1,2,7,12)
- ✓ Salade tiède de seiche sur crème de laitue et légumes croquants ^(8,10)
- ✓ Pavlova avec crème pâtissière aux agrumes, crèmeux au chocolat et fruits frais ^(2,6)

Le menu est de 68 € par personne



Entrées

Assiette de charcuterie assortie	18 €
Jambon de Parme 30 mois, “Coppa” de Parme, salami de Felino	
Jambon de Parme, 30 mois	18 €
Culatello de Zibello	20 €
Salame di Felino IGP	12€
Torta frita, pain frit traditionnel ^(1,6)	5 €
Parmigiano Reggiano, 30 mois	11 €
avec confiture de fruits de saison	
“Giardiniera”, légumes aigre-doux traditionnels au vinaigre ^(8,13)	6 €
Flan de courgettes, crème de yaourt et pain grillé ^(2,6,13)	17€
Tartare de bœuf Fassona, roquette, pomme verte	19€
jaune d'œuf coulant et noisettes ^(1,2,3,7)	
Spalla cotta charcuterie servie tiède avec aubergines à l'aigre-doux	19€
et petits pains au lait ^(1,13)	
Tagliatelles de calamars avec sphere au citron,	19€
poudre d'encre de seiche et menthe ⁽¹⁰⁾	
Sériole marinée et fumée sur eau de concombre	19€
framboise glacée et crème fraîche ^(3,6)	

Pâtes

“Tortelli” de feuilles de blettes et ricotta	14€
avec beurre et Parmigiano Reggiano ^(1,2,6)	
“Tortelli” de pommes de terre	14€
avec beurre et Parmigiano Reggiano ^(1,2,6)	
Mix de “tortelli” (bledtes et pommes de terre) ^(1,2,6)	14€
“Anolini” au bouillon de chapon et bœuf ^(1,2,7,8)	18€
“Fregola” pâtes aux herbes aromatiques avec robiola fromage ^(1,6,8)	17€
Risotto aux trois tomates avec fondue de provola et crème au basilic ^(6,8)	19€
(temps de cuisson 20 minutes)	
Tagliolini avec ragù de crevettes, pesto de roquette et citron ^(1,2,7,12)	20€
“Cavatelli” avec tomates jaunes, boutargue de mullet et amandes ^(1,3,7)	20€



Plats de résistance

“Duchesse de Parme” (Dinde, Parmigiano et Prosciutto di Parma) avec sa sauce au Marsala et flan de pommes de terre au thym ^(2,6)	20€
Escalopes de foie gras caramélisées avec pan brioche, abricots confits, réduction au vin et pistache ^(1,6,7,13)	24€
Magret de canard sur crème de poivrons rouges, gelée de pêche fumée et jeunes épinards sautées	20€
Filet de bar à la méditerranéenne ^(3,8)	22€
Salade tiède de seiche sur crème de laitue et légumes croquants ^(8,10)	22€

Pour accompagner

Salade de jeunes pousses, radicchio, carottes et fenouil	6 €
Haricots verts à la ligurienne	6 €

Boissons

Eau (70cl) 3 €

Autres 5 €

Couvert 3 €

Liste des allergènes

1. Gluten	2. Œufs	3. Poisson	4. Cacahuètes
5. Soja	6. Lait	7. Fruits à coque	8. Céleri
9. Sésame	10. Mollusques	11. Moutarde	12. Crustacés
13. Sulfites	14. Lupins		

Carte de Desserts

Semifreddo à la fraise sur crumble sucré à la vanille et ricotta ^(2,6)	10€
Pavlova avec crème pâtissière aux agrumes, crèmeux au chocolat et fruits frais ^(2,6)	10€
Tiramisù ^(1,2,6)	9€
Pudding de riz parfumé à la cardamome avec miel, fruits secs et caramel ^(6,7)	10€
Sorbet à la pastèque	8€

Vins pour accompagner le Dessert

Moscato di Pantelleria – Sicilia	au verre	7€
Passito di Pantelleria – Sicilia	au verre	7€
Passito di Pantelleria Ben Ryè– Sicilia	au verre	11€