



FARNESINA

*Nous sommes ravis de vous accueillir. Chaque matin, notre carte est soigneusement élaborée, reflétant le rythme des saisons. Nos pâtes fraîches sont préparées quotidiennement avec une grande passion. N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles intolérances.
Bonne dégustation!*

ANTIPASTI

INSALATA di RADICCHIO TREVIGIANO burratina coulante +9 <i>salade de radicchio de trevise, éclats d'amande, grana & reduction de balsamique</i>	19
PARMIGIANA di MELANZANE <i>aubergine ronde, mozzarella, grana & sauce tomate</i>	20
INSALATA di CARCIOFO CRUDO con AVOCADO e PEPE NERO <i>cœur d'artichaut poivrade cru, avocat, huile d'olive & citron</i>	23
FRITTURA MISTA con SALSA TARTARA <i>petite friture de calamars frais & gamberoni, sauce tartare</i>	24
CARPACCIO di POLIPO <i>carpaccio de poulpe, huile d'olive & citron</i>	24
CARPACCIO di MANZO truffe noir +25 <i>carpaccio de bœuf, roquette & parmesan</i>	25
VITELLO TONNATO <i>fines tranches de rond de gîte de veau, sauce au thon</i>	26
PIZZA di TARTUFO NERO <i>pizza à la truffe noire</i>	45

PRIMI

SPAGHETTI di POMODORO e BASILICO burratina coulante +9 <i>spaghetti di Gragnano à la sauce tomate & basilic</i>	26
BIGOLI CACIO e PEPE <i>bigoli maison au caciocavallo Silano, poivre noir concassé</i>	28
TAGLIOLINI di RAGU di VITELLO truffe noir +25 <i>tagliolini maison au ragoût de veau</i>	34
AGNOLOTTI del PLIN di SUGO d'ARROSTO truffe noir +25 <i>petits raviolis maison au veau, jus de veau</i>	34
SPAGHETTI alle VONGOLE e BOTTARGA di MUGGINE <i>spaghetti di Gragnano aux palourdes & boutargue du mulet</i>	38
FETTUCCINE con SPUGNOLE <i>fettuccini maison aux morilles</i>	39
CAPELLI d'ANGELO di TARTUFO NERO <i>les cheveux d'anges à la truffe noire</i>	55
RISOTTO alla MILANESE <i>risotto Carnaroli aux pistils de safran, moelle de bœuf</i>	38

SECONDI

PETTO di POLLO alla MILANESE pasta al pomodoro +8 <i>poitrine de poulet fine et croustillante</i>	36
ORATA REALE alla GRIGLIA <i>dorade royale à la plancha, légumes sautés</i>	38
SCALOPPINE di LIMONE <i>noix de veau, purée maison</i>	42
TAGLIATA di FILETTO di MANZO façon Rossini +30 (foie gras, truffe) <i>filet de bœuf à la plancha, pommes grenaille au four</i>	45

VINS au VERRE 14cl

■ CHARDONNAY PURO Baldi 2022 - Piemonte	12
■ PINOT GRIGIO 2023 Terlan - Alto Adige	14
■ MINUTY PRESTIGE 2022 - Côtes de Provence	14
■ SANGIOVESE 2019 Montenero - Toscana	16
■ ETNA ROSSO 2021 Passorosso - Sicilia	25
■ BRUNELLO di MONTALCINO 2018 Tenuta di Colosorbo - Toscana	35
■ PROSECCO EXTRA DRY Col de l'Utia - Veneto	15
■ CHAMPAGNE BLANC de BLANCS Fourny & Fils	25

COCKTAILS

BELLINI - Purée de Pêche Blanche - Prosecco	16
NEGRONI SBAGLIATO - Campari - Prosecco - Vermouth Rouge	16
SPRITZ - Aperol - Prosecco - Soda	16
MIRTO SPRITZ - Liqueur Mirto - Prosecco - Soda	16
BASILIC SMASH - Gin - Citron Vert - Basilic	16
ESPRESSO MARTINI - vodka - espresso - liqueur de café	18
NEGRONI - Campari - Gin - Vermouth Rosso	18
MEZCAL NEGRONI - Campari - Mezcal - Vermouth Rosso	18
MARGARITA - Tequila Blanco - Triple Sec - Citron Vert	18
BLOODY MARY - Vodka - Jus de Tomate - Citron Vert	18
EL DIABLO - Tequila Blanco - Creme de Supercassis - Ginger Beer - Citron Vert	18

RAFRAÎCHISSEMENTS

SODA - 33cl	8
LIMONATA SICILIANA - 27cl	8
ARANCIA ROSSA - 27cl	8
CRODINO - 10cl	9
CRODINO & ORANGE PRESSE - 14cl	12
JUS de TOMATE Alain Milliat - 33cl	12
JUS de POMME REINETTE Alain Milliat - 33cl	12
NECTAR d'ABRICOT BERGERON Alain Milliat - 33cl	12
PERRIER - 33cl	9
ACQUA PANNA - 75cl	10
SAN PELLEGRINO - 75cl	10
CHATELDON - 70cl	12

BIERE

PERONI - 33cl	10
CORONA - 33cl	10

JUS PRESSÉ MINUTE

ORANGE BIO	12
------------	----