



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

VERDURE alla GRIGLIA	18
<i>légumes grillés, ail & persil</i>	
INSALATA di RADICCHIO TREVIGIANO burratina coulante +9	18
<i>salade de radicchio de trevise, éclats d'amande, grana & reduction de balsamique</i>	
PARMIGIANA di MELANZANE	19
<i>aubergine ronde, mozzarella, grana & sauce tomate</i>	
PROSCIUTTO di SAN DANIELE e MELONE	22
<i>jambon cru San Daniele 24 mois & melon charentais</i>	
SEGATO di CARCIOFI su LETTO di AVOCADO	24
<i>cœur d'artichaut poivrade cru, avocat, huile d'olive & citron</i>	
BURRATINA, POMODORINI DATTERINO e RUCOLA	25
<i>salade de roquette, petites tomates Datterino & burratina</i>	
CARPACCIO di POLIPO	25
<i>carpaccio de poulpe, huile d'olive & citron</i>	
CARPACCIO di MANZO truffe +18	25
<i>carpaccio de bœuf, roquette & parmesan</i>	
VITELLO TONNATO	26
<i>fines tranches de rond de gîte de veau, sauce au thon</i>	
PIZZA ai TARTUFO	39
<i>pizza à la truffe</i>	

PRIMI

SPAGHETTI ai POMODORO e BASILICO burratina coulante +9	24
<i>spaghetti di Gragnano à la sauce tomate & basilic</i>	
TAGLIOLINI CACIO e PEPE	29
<i>tagliolini maison au caciocavallo Silano, poivre noir concassé</i>	
AGNOLOTTI DEL PLIN truffe +18	36
<i>petits raviolis maison au veau, jus de veau</i>	
FETTUCCINE ai RAGU di VITELLO truffe +18	36
<i>fettuccini maison au ragoût de veau</i>	
SPAGHETTI alle VONGOLE e BOTTARGA di MUGGINE	38
<i>spaghetti di Gragnano aux palourdes & boutargue du mulet</i>	
FETTUCCINE con SPUGNOLE	45
<i>fettuccini maison aux morilles</i>	
CAPELLI d'ANGELO ai TARTUFO	46
<i>les cheveux d'anges à la truffe</i>	
RISOTTO ai PORCINI truffe +18	38
<i>risotto Carnaroli aux cèpes</i>	

SECONDI

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