

Chef Alessandro Bettini - TOSCANA

PARMIGIANA di MELANZANE <i>aubergine ronde, mozzarella, grana &amp; sauce tomate</i>	19
INSALATA di RADICCHIO TREVIGIANO <i>radis de Trévise, parmesan &amp; réduction de balsamique</i>	22
CARCIOFI alla ROMANA <i>cœur d'artichaut poivrade infusé au romarin &amp; vin blanc</i>	22
VITELLO TONNATO <i>fines tranches de veau, sauce au thon</i>	25
CARPACCIO di MANZO    truffe noire +25 <i>carpaccio de bœuf, roquette &amp; parmesan</i>	25
BURRATINA e PUNTARELLE <i>burratina coulante, puntarelle aux anchois</i>	26
CULATELLO di ZIBELLO <i>jambon de Parme affiné 36 mois</i>	34
PIZZA al TARTUFO NERO <i>pizza à la truffe noire</i>	42
SPAGHETTI al POMODORO e BASILICO    burratina coulante +9 <i>spaghetti di Gragnano à la sauce tomate &amp; basilic</i>	24
TAGLIOLINI CACIO e PEPE <i>tagliolini au caciocavallo Silano, poivre noir concassé</i>	26
PENNE LISCE al RAGÙ di ANATRA    truffe noire +25 <i>pennette au ragoût de canard effiloché, cuit à basse température</i>	38
RISOTTO ai FUNGHI PORCINI    truffe noire +25 <i>risotto Carnaroli aux cèpes</i>	46
TAGLIOLINI al TARTUFO NERO <i>tagliolini à la truffe noire</i>	49
TARTARE di TONNO ALBACORA <i>tartare de thon rouge albacore, guacamole</i>	34
POLLO alla MILANESE    pasta al pomodoro +8 <i>escalope de poulet fine et croustillante</i>	36
GAMBERONI alla GRIGLIA <i>gambas grillées à la plancha</i>	38