*Menu dégustation surprise en 5 plats 56,00 € — vins non compris**

Pour l'ensemble des convives de la table

(1-2-3-4-7-8-11-14) ****

Le menu à "La carte"

ENTRÉES

Tartare de bœuf cru*, œuf, câpres, anchois et zeste de citron [3-4-7]	€ 19,00
Seiche* snackée au barbecue, potiron aigre-doux, vinaigre de cidre et pignons de pin [8-14]	€ 19,00
Notre aubergine* (aubergine, tomate confite, mozzarella de bufflonne et basilic) [7-8]	€ 17,00
Fausse tartare de betterave, moutarde et mayonnaise vegan [10]	€ 16,00
Céleri-rave* tiède et pomme caramélisée, glacés* avec leur jus [1-3-9]	€ 16,00
Tentacule de poulpe à la vanille salée, crumble de pignons de pin et olives [3-7-8-14]	€ 19,00

PÂTES

Gnocchetti* à l'amatriciana de rougets* [1-4-14]	€ 18,00
Tortelli à la stracciatella fumée*, châtaignes*, raisins secs, pignons de pin et romarin [1-7-8]	€ 16,00
Spaghetti à la sauce de tomate [1]	€ 15,00
Trofie au pesto*, haricots verts et pommes de terre [1-7-8]	€ 16,00
Minestrone à la génoise [7-8]	€ 16,00
Risotto au Castelmagno, noisettes et truffe noire [7-8]	€ 20,00

PLATES DE POISSONS

Cabillaud* à 62 °C, œuf frit* et cèpes* [1-3-4-7]	€ 22,00
Rouget* frit au four, artichauts*, et crème de provola [4-7]	€ 21,00
Saumon* glacé à l'orange, fenouil et miel [3-4-7]	€ 18,00

PLATES DE VIANDE

Tagliata de bœuf* et légumes grillés	€ 20,00
Joue de bœuf* sur purée de pommes de terre, sauce Gavius[7]	€ 20,00
Suprême de pintade* rôti avec pommes de terre et champignons*[7]	€ 21,00
Escalope de poulet à la milanaise* avec frites* 1-3	€ 17,00

LÉGUMES ET FROMAGE

Sélection de fromages avec nos confitures maison [1-7]	€ 18,00
Légumes vapeur avec huile d'olive extra vierge	€ 9,00
Légumes grillés	€ 9,00
Salade mélangée avec pinzimonio au citron vert	€ 9,00
Petite salade de fregola* avec légumes croquants* [1]	€ 14,00
Mozzarella di bufala et tomates variées [7]	€ 16,00
Bresaola, roquette et Grana[7]	€ 16,00

Le menu est le résultat de l'expérience et de l'expérimentation du chef exécutif Luca Collami et le sous-chef Anil Prasad (*) produit ou matière première congelé à l'origine ou congelé sur place (par refroidissement rapide à température) en respectant les procédures d'autocontrôle conformément au Règlement (CE) 852/2004."Les produits de la pêche destinés à être consommés crus ont été soumis à un traitement thermique à des fins d'assainissement sanitaire, en respectant les dispositions du Règlement (CE) 853/2004 Annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre d"