

MENU DEGUSTAZIONE

Trois plats - entrée, pâtes, plat principal - et dessert

54

Menu Mare / Mer

Antipasto / Entrée

Seppia - Piselli - Aglio orsino - Maggiorana - Bergamotto 19
Seiche - Petits pois - Ail des ours - Marjolaine - Bergamote

Primo / Pâtes

Linguine - Cozze di Bouchot - Datterini siciliani - Salicornia 20
Linguine - Moules de Bouchot - Tomates Datterino - Salicorne

Secondo / Plat principal

Palamita - Pesto di asparagi selvatici, capperi di Salina e olive taggiasche - Verdure 27
Bonite (thon) - Pesto d'asperges sauvages, câpres de Salina et olives génoises - Légumes

Menu Terra / Terre

Antipasto / Entrée

Battuto di Fassona - Lardo di Colonnata - Senape - Uova di quaglia - Balsamico 19
Tartare au couteau - Lard de Colonnata - Feuilles de moutarde - Oeuf de caille - Balsamique

Primo / Pâtes

Reginette - Guanciale - Pesto di fave - Pecorino - Timo 20
Reginette - Guanciale (joue de porc) - Pesto de fèves - Pecorino - Thym

Secondo / Plat principal

Arista - Corno di Bue - Patata novella al rosmarino - Limonia 27
Arista (contre-filet de porc) - Corno di Bue (poivron) - PdT nouvelles au romarin - Feuilles de limonellier

Menu Orto / Jardin

Antipasto / Entrée

Scamorza in carrozza - Caponata - Basilico 19
Scamorza (fromage au lait entier à pâte filée) panée - Caponata (ratatouille sicilienne) - Basilic

Primo / Pâtes

Cannelloni - Ricotta di bufala - Spinaci - Ciliegini - Pistacchio 20
Cannelloni - Ricotta de bufflonne - Pousses d'épinard - Tomates cerise - Pistache

Secondo / Plat principal

Sformatino - Asparagi - Piselli - Robiola - Fiori di zucca - Mandorla d'Avola 24
Gratin d'asperges - Petits pois - Robiola (Fromage à pâte crémeuse) - Fleurs de courgette - Amandes

Formaggio / Fromage

Formaggi d'Italia - Miele al tartufo - Mostarda di frutta + 10
Sélection de fromages italiens - Miel à la truffe - Fruits confits à l'huile essentielle de moutarde
Al posto del dolce / A la place du dessert + 6

Vino / Vin

Degustazione : quattro bicchieri di vino / Dégustation : quatre verres de vin + 19
Un bicchiere con il formaggio / Un verre de vin avec le fromage + 5

MENU DEL GIORNO *

Antipasto e Pasta / Entrée et pâtes

19

Antipasto

Secondo il mercato / Selon le marché

7.5

Pasta

Secondo il mercato / Selon le marché

Pasta Mare / Mer

12.5

Pasta Terra / Terre

12.5

Pasta Orto / Jardin

12.5

* solo il pranzo / seulement le midi

FROMAGGI E DOLCI

Formaggi / Fromages

Formaggi d'Italia - Miele al tartufo - Mostarda di frutta	12
Sélection de fromages italiens - Miel à la truffe - Fruits confits à l'huile essentielle de moutarde	
Avec un verre de <i>Lamoresca Bianco 2010</i>	17

Dolci / Desserts

Coppa agrumi	7
Sorbets aux agrumes, nuage d' <i>Aperol</i>	
Coppa caffè	7
Glaces caffè, <i>Amaretto</i> & noix, espresso <i>Passalacqua</i>	
Torta di ricotta	8
Tarte à la Ricotta et fruits de saison	
Panna cotta a modo dello chef	8
Panna cotta (crème cuite) selon l'inspiration du Chef	
Semifreddo di stagione	8
Parfait glacé au caramel et fruits secs	
Tiramisù	8
Au caffè <i>Passalacqua</i>	
Misto di dolci (min. 2 personnes)	12
Assortiment de desserts accompagné d'un verre de <i>Moscato</i> sicilien	