



## **ANTIPASTI**

### **TAGLIERI DI FORMAGGI**

Sélection de nos meilleurs fromages italiens (Grana Padano, Pecorini misti, Gorgonzola, Taleggio) servis avec confiture de saison et fruits secs **19**

---

### **PINZIMONIO DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ET MELONE**

Jambon cru de Parme et melon servis avec crudités de légumes « al Pinzimonio » (yahourt, citron, menthe, vinaigre) **20**

---

### **INSALATA DI GAMBERI A LA SOJA**

Mélange de pousses de salade, crevettes géantes au soja, noisette, avocat et fruits rouges **24**

## **PRIMI**

### **RISOTTO STRACCHINO, LIME ET COURGETTE**

Risotto aux courgettes, stracchino et citron vert **24**

---

### **RAVIOLI AL TARTUFO ET MASCARPONE**

Raviolis farcis au mascarpone, truffe d'été, sauge, beurre, parmesan et jus de veau **29**

---

### **TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA ET ASTICE**

Tagliolini à l'encre de seiche, homard et tomate confite, parfumés à l'orange et au basilic **36**

## **SECONDI**

### **POULPE GRILLÉ**

Poulpe grillé, accompagné de salade trévisane au vin rouge et scamorza **32**

---

### **POISSON DU JOUR (SELON DISPONIBILITÉ)**

Poisson du jour au four façon "isolana" (pomme de terre, câpres, tomate concassée et olives)

---

### **CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES**

Carré d'agneau en croûte d'herbes, accompagné de légumes et pommes de terre « nouvelles » cuites au four **42**