



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

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

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA 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 trévise 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**