



carta^{del} Ristorante

carta
del
Ristorante

bevande

acqua

Acqua minerale / frizzante

25cl: 3.10 € | 50cl: 4.50 €

softs

succo (ananas, pompelmo, multivitaminé, pesca, pera, pomodoro, mela, fragola) 3.50 €

Jus (ananas, pamplemousse, pêche, poire, tomate, pomme, fraise, multivitamines)

Juice (pineapple, grapefruit, multivitamin, peach, pear, tomato, apple, strawberry)

spremuta arancia

6.00 €

Jus d'orange pressé / Fresh orange juice

coca-cola / fanta / sprite

4.50 €

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Coca-Cola / Fanta / Sprite

fuze tea pesca / limone

4.50 €

Fuze Tea pêche / citron / Fuze Tea peach / lemon

estathé pesca / limone

4.50 €

Estathé pêche / citron / Estathé peach / lemon

schweppes tonica / limone

4.50 €

Schweppes tonic / citron / Schweppes tonic / lemon

aperitivi

<i>aperol spritz</i>	_____	12.00 €
<i>spritz del giorno</i>	Spritz du Jour / Daily Spritz _____	11.00 €
<i>hugo</i>	_____	11.00 €
<i>kir royal</i>	_____	18.00 €
<i>martini rosso/bianco</i>	Martini Rouge / Blanc Martini Red / White _____	8.50 €
<i>campari / cinar</i>	_____	8.50 €
<i>sidro</i>	Cidre / Cide _____	8.00 €
<i>ricard</i>	_____	9.00 €
<i>crodin</i>	_____	6.00 €
<i>bitter rosso</i>	Bitter Rouge / Red Bitter _____	6.00 €
<i>vermouth carpano</i>	_____	10.00 €
<i>porto bianco / rosso</i>	Porto Blanc / Rouge White / Red Port _____	Prix sur demande
<i>aggiunta tonica / succo</i>	Supplément Tonic / Jus – Tonic / Juice Addition _____	2.00 €

birra

<i>chimay bleu</i>	_____	6.00 €
<i>battin pils</i>	_____	4.50 €
<i>birra moretti</i>	_____	4.50 €
<i>lefte blonde</i>	_____	4.50 €
<i>simon sans alcool</i>	_____	4.50 €

cocktails

<i>negroni/sbagliato</i>	_____	12.00 €
<i>espresso martini</i>	_____	13.00 €
<i>moscow mule</i>	_____	13.00 €
<i>suggerzione cocktail</i>	_____	11.00 €

antipasti

Il vitello tonnato alla maniera di Marco

**Tranches de veau tendre cuites à basse température,
sauce au thon, câpres, pickles d'oignons, tomates confites**

23.90 €

Slices of tender veal slow-cooked at low temperature tuna sauce,
capers, onion pickles, confit tomatoes

ALLERGÈNES : 3, 4, 9, 10

Asparagi d'Alsazia con zabaglione salato al Marsala e polvere di peperone crusco di Senise

**Asperges d'Alsace,
sabayon salé au Marsala, poudre de poivron doux de Senise**

21.90 €

Asparagus from Alsace, Marsala salted sabayon,
Senise sweet pepper powder

Allergènes : 3, 7

Parmigiana di melanzane



Parmigiana d'aubergines

18,90€ (entrée) | 24,90€ (plat)

Eggplant parmigiana

ALLERGÈNES : 7

*Gaspacho con crudo di scampo
al limone e tenero calamaro*

**Gaspacho avec langoustine
crue au citron et calamar tendre**

25.90 €

Gaspacho with raw langoustine marinated
in lemon and tender calamari

ALLERGÈNES : 1 (blé), 2, 14

Battuta di manzo all'anziana 2.0

**Tartare de bœuf façon ancienne 2.0
Moutarde de Dijon, duo de concombres, oignon doux,
jaune d'œuf mariné, poudre de câpres**

22.90 €

Beef tartare old-style 2.0 | Seasoned with Dijon mustard, cucumber duo,
sweet onion, marinated egg yolk, caper powder

ALLERGÈNES : 3, 7, 10

*Polpo arrosto con hummus di ceci
al rosmarino e salsa romesco*

**Poulpe rôti avec houmous de
pois chiches au romarin et sauce romesco**

24.90 €

Roasted octopus with rosemary chickpea hummus
and romesco sauce

ALLERGÈNES : 1 (blé), 8 (noix), 14

antipasti

à partager

*Variazione di formaggi
italiani con composte e verdure grigliate*

**Dégustation de fromages
italiens avec compotes et légumes grillés**

23.90 €

Selection of Italian cured meats and cheeses

ALLERGÈNES: 7

*Tagliere di salumi
e formaggi italiani*

Assortiment de charcuteries et fromages italiens

24.90 €

Selection of Italian cured meats and cheeses

ALLERGÈNES: 7, 12

*Pinsa romana con pomodorini,
basilico, crudo di Parma (24 mesi)
e mozzarella di bufala campana*

**Pinsa romaine aux tomates cerises, basilic,
jambon cru de Parme 24 mois et mozzarella di bufala campana**

24,90€

Roman pinsa with cherry tomatoes, basil, 24-month aged
Parma ham, and buffalo mozzarella

ALLERGÈNES: 1(blé), 7

*Quiche agli asparagi verdi e
Asiago di vacche brune, con insalatina, pomodorini
confit e dressing al miele e aceto balsamico*



**Quiche aux asperges vertes et
Asiago de vaches brunes, avec salade, tomates
confites et vinaigrette au miel et vinaigre balsamique**

24,90€

Quiche with green asparagus and brown cow Asiago cheese,
served with salad, confit cherry tomatoes,
and honey-balsamic dressing

ALLERGÈNES: 1(blé), 7, 12

le insalate

Insalata Cesare all'italiana

Salade César croquante, poulet à la palermitaine, pickles d'oignons, tomates confites, œufs durs, copeaux de Grana Padano, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique de Modène

20.90 €

Crispy lettuce, Palermo-style chicken, pickled onions, confit tomatoes, boiled eggs, Grana Padano flakes, extra virgin olive oil and Modena balsamic dressing

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7, 12

Insalata Caprese ai 4 pomodori con olive Taggiasche



Salade Caprese aux 4 tomates et olives Taggiasche

21.90 €

Caprese salad with 4 types of tomatoes and Taggiasca olives

ALLERGÈNES : 7

Insalata di riso nero alle verdure, salmone Bomlo affumicato in casa, maionese d'avocado e noci

Salade de riz noir aux légumes, saumon Bomlo fumé maison, mayonnaise à l'avocat et noix

26.90 €

Black rice salad with vegetables, house-smoked Bomlo salmon avocado mayonnaise, and nuts

ALLERGÈNES : 4,7,8(noix)

primi piatti

Ravioli del plin al sugo d'arresto

Ravioli del plin à la sauce de rôti
Pâtes farcies typiques du Piémont avec sauce de viande rôtie

24.90 €

Plin-style ravioli with roast meat sauce / Traditional Piedmontese filled pasta served with roast gravy

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 9, 12

Linguine di Gragnano del pastificio d'Ariello al crudo agl'omato di gamberi rossi di Mazara del Vallo e la sua bisque

Linguine de Gragnano
avec tartare de gambas rouges au citron et sa bisque maison

36.90 €

Gragnano linguine with citrus-marinated raw red prawns from Mazara and their bisque

ALLERGÈNES : 1 (blé), 2, 12

Gnocchi di patate e spinaci alla Crema d'aglio e bottarga di muggine

Gnocchis aux pommes de terre et épinards,
crème d'ail et poutargue de mullet

26.90 €

Potato and spinach gnocchi with garlic cream and mullet bottarga

ALLERGÈNES : 1 (blé), 4, 7

*Risotto Carnaroli al porro,
radano e Parmigiano Reggiano 60 mesi*

**Risotto Carnaroli au poireau,
raifort et Parmigiano Reggiano affiné 60 mois**

25.90 €

Carnaroli risotto with leek, horseradish, and
60-month aged Parmigiano Reggiano

ALLERGÈNES : 7

*Bigoli all'anatra confit,
fave e pecorino*

Bigoli au confit de canard, fèves et pecorino

27.90 €

Bigoli pasta with duck confit, broad beans,
and pecorino cheese

ALLERGÈNES : 1 (blé), 7

Busiate alla Norma



Busiate à la Norma

23.90 €

Busiate pasta alla Norma

ALLERGÈNES : 1 (blé), 7

secondi piatti

*Bouchées à la Reine con pollo, animelle
e champignon, servite con patate rosolate e insalata*

**Bouchées à la Reine au poulet, ris de veau et champignons
Servies avec pommes de terre sautées et salade**

30.90 €

Vol-au-vent with chicken, veal sweetbreads, and mushrooms,
served with sautéed potatoes and salad.

ALLERGÈNES : 1(blé), 7

*Petto d'anatra cotto sul sale
salsa ai frutti rossi e millefoglie di patate*

**Magret de canard cuit au sel,
sauce aux fruits rouges et mille-feuille de pommes de terre**

35.00 €

Salt-baked duck breast, red berry sauce, and potato mille-feuille

ALLERGÈNES : 7,12

*Stinco d'agnello brasato alla
Battin con purea di sedano rapa*

Jarret d'agneau braisé à la Battin, purée de céleri-rave

36.00 €

Battin-braised lamb shank with celeriac purée

ALLERGÈNES : 7,9,12

*Tagliata di scamone d'Angus
al fior di sale, pomodorini confit, perle di aceto
balsamico di Modena, insalatina di rucola
e parmigiano, patate arrosto*

**Tranche d'Angus au sel de fleur,
tomates confites, perles de vinaigre balsamique de Modène,
roquette et parmesan, pommes de terre rôties**

33.00 €

Sliced Angus rump steak with fleur de sel, confit tomatoes, balsamic pearls, arugula and parmesan salad, roasted potatoes

ALLERGÈNES : 7,12

*Spigola cotta sul dorso,
salsa al cipollotto e pomodorini, patate
schiacciate al limone*

**Bar cuit sur le dos, sauce aux oignons
nouveaux et tomates cerises, pommes de terre écrasées au citron**

35.00 €

Back-seared sea bass with spring onion and cherry tomato sauce,
lemon-crushed potatoes

ALLERGÈNES : 4,7

*Tonno rosso croccante,
melanzane alla menta e maionese d'avocado*

**Thon rouge croustillant,
aubergines à la menthe et mayonnaise à l'avocat**

36.00 €

Crispy red tuna, mint-seasoned eggplant, and avocado mayonnaise

ALLERGÈNES : 1 (blé), 4, 7

menu bambini

18.00 €

A scelta / au choix / choice of:

Pasta al pomodoro

Pâtes à la sauce tomate

Pasta with tomato sauce

ALLERGÈNES : 1(ble)

Lasagna alla bolognese

Lasagnes à la bolognaise

Lasagna with meat sauce

ALLERGÈNES : 1(ble),4

*Petto di pollo panato
marinato con patate*

**Blanc de poulet pané et mariné,
avec pommes de terre**

Breaded and marinated chicken breast
with potatoes

ALLERGÈNES : 1(ble)

pasticcERIA

il classico tiramisù lavazza _____ 8.00 €

Le tiramisù classique au café Lavazza / Classic Lavazza coffee tiramisu

babà napoletano al rum, crema pasticcera e amarene _____ 8.00 €

Babà napolitain au rhum, crème pâtissière et griottes

Neapolitan rum babà with custard and sour cherries

cannolo di ricotta di bufala all'arancio candito e pistacchio _____ 8.00 €

Cannolo à la ricotta de bufflonne, orange confite et pistache

Buffalo ricotta cannolo with candied orange and pistachio

tartelletta sablé con ganache alla vaniglia, fragole ed il suo gelée _____ 8.00 €

Tartelette sablée à la ganache vanille, fraises et son gelée

Sablé tartlet with vanilla ganache, strawberries and its gelée

delizia al limone d'amalfi _____ 8.00 €

Délice au citron d'Amalfi / Amalfi lemon delight

craquelin al pralinato _____ 8.00 €

Craquelin au praliné / Praline cream puff craquelin

bavarese al tartufo e biscotto finanziere _____ 8.00 €

Bavarois à la truffe et biscuit financier / Truffle bavarois with financier biscuit

*carpaccio d'ananas, sorbetto ai lamponi
e frutti rossi, crumble di riso e cereali* _____ 8.00 €

Carpaccio d'ananas, sorbet framboise, fruits rouges, crumble de riz et céréales

Pineapple carpaccio, raspberry sorbet, red berries, rice and cereal crumble

torta caprese _____ 8.00 €

Gâteau caprese / Caprese chocolate-almond cake

torta della nonna _____ 8.00 €

Gâteau de grand-mère / Grandma's custard tart with pine nuts

croissants

cornetto vuoto _____ 2.20 €

Croissant nature / Plain croissant

ALLERGÈNES: 1,3,7,8

cornetto farcito _____ 2.70 €

Croissant fourré / Filled croissant

ALLERGÈNES: 1,3,7,8

mini viennoiserie _____ 1.80 €

Mini viennoiserie / Mini viennoiserie

ALLERGÈNES: 1,3,7,8

gelateria

2.50 €/Boule

vaniglia _____

Vanille / Vanilla

cioccolato _____

Chocolat / Chocolate

fragola _____

Fraise / Strawberry

caffè _____

Café / Coffee

caramello al burro salato _____

Caramel au beurre salé / Salted butter caramel

limone _____

Citron / Lemon

lampone _____

Framboise / Raspberry

digestivi

limoncello	_____	8.00 €
amaretto	_____	8.00 €
sambuca	_____	8.00 €
crema di pistacchio	_____	8.00 €
crema di melone	_____	8.00 €
cynar	_____	8.00 €
amaro lucano	_____	8.00 €
amaro averna	_____	8.00 €
amaro piemontese	_____	8.00 €

FEVER TREE: 3.00 €

distillati

TONICA SAN PELLEGRINO 2.00 €

gin bombay	12.00 €
gin berto old tom	14.00 €
gin hendricks	15.00 €
gin engine	15.00 €
gin più cinque	15.00 €

grappe

chardonnay novella	10.00 €
grappa quaglia vintage barolo	15.00 €
francoli bianca	10.00 €
moscato	12.00 €
barricata	12.00 €

whisky

santory toki	15.00 €
laphroaig	15.00 €
whisky jack deniels	12.00 €
vodka grey goose	13.00 €
rum carukena	18.00 €
rum diplomatico	14.00 €
rum zacapa 23	16.00 €
don papa masskara	14.00 €