

Antipasti

Antipasto Le Berger 20

Polpo al Nero D'Avola 20

Poulpe à la sauce nero d'Avola, céleri et chapelure grillée

Millefoglie di Carne Maturata 20

Mille-feuille de viande maturée 8 semaines avec Burrata des Pouilles

Calamaro con Caponata di Siciliana 18

Calamar à la caponata sicilienne, poudre de champignons et saucisse sèche

La Scamorza 16

Mozzarella fumée fondue dans un coulis de tomate

Primi Piatti

Tagliatelle alla Puttanesca con Polpo 20

Tagliatelles à la puttanesca avec poulpe et fondue de provola fumée

Spaghetti al Pesto di Pistacchi 23

Spaghetti au pesto de pistache avec mousse de ricotta au citron

Paccheri al Gorgonzola 20

Paccheri au Gorgonzola, crème de roquette et noix en poudre

Risotto Gamberi e Melanzane 22

Risotto aux tomates séchées, crevettes et aubergines

Ravioli ai Porcini 23

Ravioli farcis à la ricotta et cèpes au ragù de saucisse et tomate jaune

Secondi Piatti

Merluzzo al Cacao 26

Cabillaud en croûte de cacao au caviar d'aubergine

Filetto di Manzo Aubrac 29

Filet de bœuf Aubrac avec pommes de terre au romarin

T vertici del gusto

MENU DÉGUSTATION 55

Cuisine spontanée

Menu 5 services, hors boissons

Les menu sont servis pour l'ensemble des convives

Dernière commande à 21h

PETIT MENU 45

Entrée

Mille-feuille de viande maturée 8 semaines
avec Burrata des Pouilles

Plat

Ravioli farcis à la ricotta et cèpes au ragù de
saucisse et tomate jaune

Dessert

Tiramisù 2.0

N'oubliez pas de communiquer vos allergies et intolérances alimentaires

ALLERGÈNES

 OEUF	 MOLLUSQUES	 CÉLÉRI	 NOIX	 GLUTEN
 POISSON	 CRUSTACÉS	 ARACHIDES	 LACTOSE	 SESAME
 MOUTARDE	 LUPIN	 SULFITES	 SOYA	