

# MENU AUTUNNO

LE MENU DÉGUSTATION EST SERVI  
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

↳ CRUDO DE COQUILLES SAINT-JACQUES  
RADICCHIO, GRENADE, SÉSAME  
ET SAUCE À L'ESTRAGON

ŒUF AVEC FONDUE DE CASTELMAGNO  
CHAMPIGNONS ET TRUFFE BLANCHE

↳ RAVIOLI DE CHÂTAIGNES  
SAUCE AU LIÈVRE ET TRUFFE BLANCHE

RISOTTO AU RAGÙ DE CANARD  
SPREMUTA D'AGRUMES  
ET CRÈME FROIDE DE CIME DI RAPA

↳ CERF EN CROÛTE DE SAUGE  
AVEC INVOLTINO DE POIREAUX  
ET CAROTTES

↳ FEUILLETÉ AU GRAS D'OIE ET AU ROMARIN  
SPAGHETTI DE CHÂTAIGNES  
ET TRUFFE BLANCHE

MENU AUTUNNO

↳ 4 PLATS: 120 EUROS  
6 PLATS: 160 EUROS

## APERITIVO

PLANCHE DE CULACCIA DE PARME  
ET SAUCISSON AVEC GIARDINIERA  
DE LÉGUMES ALAJMO

26.00

ANCHOIS SANFILIPPO  
BEURRE À L'ANETH ET PAIN TOASTÉ

32.00

## ANTIPASTI

CAPPUCCINO "ALLA BOLOGNESE"

25.00

FILET DE BŒUF CRU PANÉ  
BETTERAVES ROUGES  
ET SAUCE À L'ŒUF ÉPICÉE

34.00

POLENTA FRITE AVEC BRANDADE DE MORUE  
CAVIAR FUMÉ ET ESTURGEON BELUGA

36.00

CRUDO DE COQUILLES SAINT-JACQUES  
RADICCHIO, GRENADE, SÉSAME  
ET SAUCE À L'ESTRAGON

32.00

ŒUF AVEC FONDUE DE CASTELMAGNO  
CHAMPIGNONS ET TRUFFE BLANCHE

38.00

# PRIMI

RAVIOLI DE CHÂTAIGNES  
SAUCE AU LIÈVRE ET TRUFFE BLANCHE  
45.00

RISOTTO AU RAGÙ DE CANARD  
SPREMUTA D'AGRUMES  
ET CRÈME FROIDE DE CIME DI RAPA  
32.00

TAGLIOLINI À L'ANETH ET À L'ENCRE DE SEICHE  
AVEC HOMARD, DENTI, CALAMARS  
ET SAUCE À LA PISTACHE  
40.00

SPAGHETTONI AU BEURRE, FUMÉE  
ALGUES ET CAVIAR ALAJMO BAERI IMPERIAL  
44.00

GNOCCHI DE COURGE GRILLÉE AU BLÉ DUR  
CHAMPIGNONS ET TRUFFE BLANCHE  
40.00

# SECONDI

CERF EN CROÛTE DE SAUGE  
AVEC INVOLTINO DE POIREAUX ET CAROTTES  
55.00

JOUE DE BŒUF BRAISÉE  
AVEC CRÈME DE CHOU-FLEUR  
RÖSTI DE POMMES DE TERRE  
ÉCHALOTE CONFITE ET TRUFFE BLANCHE  
60.00

POISSON DU JOUR  
PURÉE AU CURCUMA, SAUCE AU RADICCHIO  
AGRUMES ET OLIVES NOIRES  
50.00

MAQUEREAU GRILLÉ  
CRÈME DE POMMES DE TERRE  
AU CHARBON VÉGÉTAL ET SAUCE AUX HUÎTRES  
48.00

POIREAU "À LA MILANAISE"  
ET BÉARNAISE LÉGÈRE AU POIVRE VERT  
38.00

# FORMAGGI

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS  
AVEC PAIN TOASTÉ ET CONFITURES

30.00

# DOLCI

GRAN GELATO À LA PISTACHE  
ET SES ACCOMPAGNEMENTS

25.00

FEUILLETÉ AU GRAS D'OIE ET AU ROMARIN  
SPAGHETTI DE CHÂTAIGNES  
ET TRUFFE BLANCHE

32.00

BEIGNET AUX POMMES  
ET NUAGE DE SABAYON

20.00

CANNOLO SICILIEN FROISSÉ  
ET SAUCE AU CACAO

18.00

SOUPE D'AGRUMES  
SORBETTO MANGUE ET PAMPLEMOUSSE  
ET GÉNOISE À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

18.00

# MENU MIDI

LE MENU MIDI:  
DU MARDI AU VENDREDI, DÉCOUVREZ  
DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON,  
RENOUVELÉS SELON NOS ARRIVAGES.

PLAT DU JOUR

25.00

ENTRÉE ET PLAT

*OU*

PLAT ET DESSERT

35.00

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

42.00