

MENU SOIR

TO SHARE OR NOT, JUST ENJOY!

APERITIVO

BRUSCHE 🍷	3.50€
Bruschetta tomates, basilic, ail - 1pc	
SALSI	6.00€
Saucisson soppressata	
SCAMO 🍷🍷🍷	7.00€
Croquette scamorza - 1pc	
PARMI 🍷🍷🍷	8.00€
Croquette Parmigiana melanzane - 1pc	
PECO 🍷	7.50€
Pecorino sarde	
NERO	15.00€
Nero de Calabria au couteau (50g)	

ANTIPASTI

TARTAR 🍷	9.50€
Bettrave, poivrons, véganaise, pickels betterave, coriandre, moutarde	
62.5 🍷🍷	11.00€
Oeuf parfait, poêlée de champignons de saison, croutons, cappuccino champignons parmesan.	
FONDU 🍷	12.00€
Scamorza au four, chanterelles, trompettes de la mort, miel, miso.	
POLPETE 🍷	12.50€
Polpette (boulettes porc/veau, pecorino), sauce tomate	
CUTO 🍷	12.50€
Salade de couteaux, tomates, salicorne, coriandre, espuma de la mer/shiso/citron vert (entrée froide)	
COZZE 🍷	12.50€
Moules, 'Nduja, saucisse, Sambuca	
POLPO 🍷	14.00€
Ragù de poulpe, polenta en deux textures	
VITO 🍷🍷🍷🍷	15.00€
Vitello Tonnato - Veau cuisson basse température, sauce tonnata (thon, anchois, moutarde) câpres frits.	

PRIMI

VIOLI	  	10.00€
Ravioli farci au mascarpone, pecorino et ricotta, beurre sauge.		
CARBO	  	11.00€
Carbonara - Oeufs, pecorino, guanciale.		
VEGA		11.00€
Orecchiette - Crème de potiron, petits pois, pois chiche, maïs, tomates séchées - Vegan		
CACIO	 	11.00€
Spaghetti cacio e pepe dans la meule de pecorino		
GNOCCHI	 	12.00€
Boscaiola - saucisse italienne, tomates, champignons, fontina.		
RAVIO	 	12.00€
Ravioli farci au mascarpone, pecorino et ricotta, sauce ragù		
ANA		14.00€
Fazzoletti ragù de cuisses de canard confites.		
VONGO	  	17.00€
Linguine palourdes, oursin, poutargue.		

SECONDI

SICCIA		13.50€
Saucisse vin rouge, purée carotte/parmesan/scamorza.		
MILA		15.00€
Milanaise de veau, salade, mayonnaise truffée.		
SALTI		17.00€
Roulade de veau saltimbocca, jambon cru, sauge, mozzarella.		
TAGLIA		17.00€
Tagliata de boeuf, roquette, parmesan.		
PESCE	  	17.00€
Baccala, vongole, sauce vierge, légumes, pomme de terre.		
OSSO		20.00€
Osso Buco, risotto safran à la milanaise		