

LE PATIO

CHEF MIRKO GUASTADISEGNI



APERITIVO

- Fritto misto, duo de sauces** 36
Fritto misto served with two sauces
- Crudités, poischichade et tapenade d'olives taggiasche** 42
Seasonal raw vegetables, poichichade, Taggiasca olive tapenade
- Bruschetta , févettes et pecorino, Lardo di Mangalica** 16
Bruschetta with fresh broad beans, pecorino cheese and Mangalica lard
- Arancini à l'encre de seiche, sauce au yaourt** 16
Squid ink arancini, yogurt sauce
- Focaccia à la tomate, au basilic et aux olives taggiasche** 16
Focaccia with tomato, basil and Taggiasca olives
- Jambon cru de Parme San Ilario 30 Mois** 36
30-month aged San Ilario Parma ham
- Parmigiano Reggiano mûré 36, 48 et 60 mois, avec vinaigre balsamique** 32
36, 48, and 60 months aged Parmigiano Reggiano with traditional balsamic vinegar of Modena



ANTIPASTI

Crudo de sériole, fenouil croquant, jus vert 42
Raw amberjack, crisp fennel, green jus

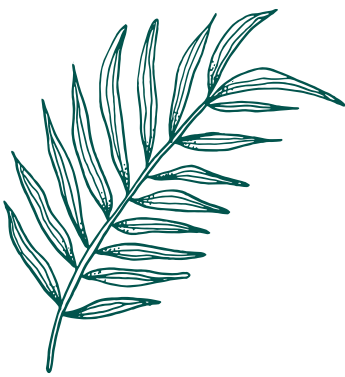
Vitello tonnato, pickles de légumes et petite câpre 38
Vitello tonnato, pickled vegetables, and a small caper

Poulpe grillé, mozzarella de bufflonne, tomates confites et sauce friggiteli 39
Grilled octopus, buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes, and friggiteli sauce

Salade d'artichauts, panisse et Parmigiano Reggiano affiné 36 mois 36
Artichoke salad, panissa, 36-month-aged Parmigiano

Carpaccio de bœuf, asperges vertes, ail noir et sauce à la moutarde 39
Beef carpaccio, green asparagus, black garlic and mustard dressing

Sauté de palourdes au citron confit, ail et piment 36
Clam sauté with lemon confit, garlic and chili



PRIMI PIATTI

PASTA & RISOTTO

Spaghetti aux oursins, gambas et boutargue artisanale de thon 42
Spaghetti with sea urchin, shrimps and artisanal tuna bottarga

Raviolis farcis de ricotta de chèvre et légumes Primavera croquants 39
Ravioli stuffed with goat cheese ricotta and fresh spring vegetables

Risotto Acquerello aux morilles, stracchino, jus de volaille 39
Acquerello Risotto with Morel Mushrooms, Stracchino, and Chicken Jus

Cappelletti au jus de crustacés, langoustines 49
Cappelletti with shellfish sauce and langoustines

Gnocchetti au ragoût d'agneau à la sauge 42
Gnocchetti with lamb ragout and sage

La Tagliatelle YACA , Parmigiano Reggiano flambée alla grappa 47
YACA Tagliatelle with Parmigiano Reggiano flambéed with grappa



SECONDI PIATTI

MAINS

- Saint-Pierre rôti, courgettes à l'escabèche et sauce au safran** 56
Roasted John Dory, zucchini escabèche-style and saffron sauce
- Poisson de la pêche du jour all'acqua pazza** 52
Fish of the day, "all'acqua pazza" style
- Tagliata de bœuf cuite au charbon, artichauts et sauce salmoriglio** 59
Charcoal-grilled beef tagliata with artichokes and salmoriglio sauce
- Veau de lait à la Milanaise, salade de jeunes pousses** 56
Milk-fed veal Milanese style with young salad leaves

À PARTAGER

- Coquelet grillé, pommes grenaille au romarin, sauce alla Cacciatora** 84
Roasted spring chicken, rosemary potatoes, cacciatora-style sauce



DOLCI

Baba bouchon au limoncello, chantilly peu fouettée à la vanille Baba bouchon with limoncello, lightly whipped vanilla chantilly	18
Fraises de Provence dans leur jus tiède, glace au yaourt Provençal strawberries in warm juice, yoghurt ice cream	18
Tout agrumes, granita al Campari Citrus with Campari granita	18
Tiramisù Tiramisu	18
Glaces et sorbets faits maison Ice cream or Sorbet housemade	6

À PARTAGER

Glace Fior di Late « minute » et ses garnitures Fior di Late “freshly made” ice cream with toppings	45
Pizza briochée aux chocolats Chocolate pizza brioche	40

FORMAGGI

Planche de fromages italiens Italian cheese board	25
---	----



PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS

