

ANTIPASTI

Entrées – Starters

Vitello tonnato 29.00

Avocado, foglia di capperi di Pantelleria, zest di lime

Fines lamelles de veau rosé rôti servit froid, sauce thon, avocat, feuilles de câpres de Pantelleria, zeste de lime

Thinly sliced roasted cold veal with tuna sauce, avocado, capers leaves from Pantelleria, lime zest

Carpaccio di manzo “Wagyu” 34.00

Black Angus, rucola, Stracciatella, tartufo d’estate

Carpaccio de boeuf Black Angus, roquette, stracciatella, truffe d’été

Carpaccio Black Angus beef, aragula, stracciatella, summer truffle

Carpaccio di branzino 34.00

Marinato al limone, scalogno, erba cipollina e fiori di borraggine

Carpaccio de Bar mariné au citron, échalote, ciboulette et fleurs de bourrache

Sea bass carpaccio marinated with lemon, shallot, chives, and borage flowers

Sgombro tiepido 25.00

Caponata siciliana, yogurt greco

Maquereau tiède, caponata sicilienne, yaourt grec

Lukewarm mackerel, Sicilian caponata, Greek yogurt

Insalata di Carciofi “Moretti” 28.00

Cotti e crudi, rucola, noci e Parmigiano Reggiano

Salade d’artichauts “Moretti” cuits et crus, roquette, noix et Parmigiano Reggiano

Cooked and raw « Moretti » artichoke salad, aragula, walnuts and Parmigiano Reggiano

Mozzarella “Yaca” 25.00

Cuore di pomodoro e pesto leggero di basilico

Mozzarella “Yaca”, cœur de tomate et pesto léger au basilic

« Yaca » Mozzarella, tomato heart and light basil

PRIMI PIATTI

LES PATES – PASTAS

Maccheroni 32.00

Al ragù fine di vitello, parmigiano reggiano fondente e zest di limone

Macaronis sauce fine de veau, crème de Parmigiano Reggiano et zeste de citron

Macaroni with fine veal sauce, parmigiano reggiano cream and lemon zest

Lasagnetta 29.00

Alla genovese, pesto di basilico leggero, fagiolini e patate

Lasagne Génoise, pesto léger au basilic, haricots verts et pommes de terre

Genovese lasagna, light basil pesto, green beans, and potatoes

Spaghetti “Gentile” 45.00

Olio, aglio croccante, peperoncino, gamberi rossi e caviale

Spaghetti “Gentile”, huile, ail croquant, piment, crevettes rouges et caviar

Spaghetti «Gentile», oil, crunch garlic, chili pepper, red prawns and caviar

Risotto “Vialone Nano” 40.00

Capperi di Pantelleria, limone, burrata e crudo di gamberi

Risotto “Vialone Nano” aux câpres de Pantelleria, citron, burrata et crevettes crues

“Vialone Nani” risotto, Pantelleria capers, lemon, burrata cheese and raw shrimps

Tagliatelle Yaca 40.00

Tagliatelle flambé nella forma di Parmigiano Reggiano

Tagliatelles flambées en forme de Parmigiano Reggiano

Flambé tagliatelle in the form of Parmigiano Reggiano

SECONDI PIATTI

I PROFUMI DEL MARE POISSONS – FISHS

Filetto di rombo 55.00
Sugo di crostacei allo zenzero e verdure di stagione in crosta di taralli
Filet de turbot, sauce aux crustacées au gingembre et légumes de saison en croûte de taralli

Turbot filet, shellfish sauce with ginger and season vegetables in taralli crust

Sogliola 62.00
Alla mediterranea con patate schiacciate
Sole à la méditerranéenne avec écrasé de pomme de terre

Mediterranean sole with mashed potatoes

Trancio di merluzzo 42.00
Cipollotto arrosto, salsa in agrodolce al coriandolo e pure di sedano rapa
Tranche de cabillaud, oignon nouveau rôti, sauce coriandre aigre-douce et purée de céleri rave

Slice of cod, roasted spring onion, sweet and sour cilantro sauce, and celeriac puree

I PROFUMI DELLA CAMPAGNA VIANDES – MEATS SELECTION DE OLIVIER METZGER

Filetto di manzo 55.00
Black Angus, patate fondente, verdure di stagione e sugo di carne al timo
Filet de bœuf Black Angus, pommes de terre fondantes, légumes de saison et jus de viande au thym

Beef filet Black Angus, melting potatoes, vegetables, and thyme meat sauce

“Il pollo” 38.00
Petto alla mostarda, tabule alla siciliana
Poitrine de poulet à la moutarde, taboulé à la sicilienne

Chicken breast with mustard, Sicilian tabbouleh, and thyme

Carré d’agnello 45.00
Caviale di melanzane affumicato e terrina di patata fritta
Carré d’agneau, caviar d’aubergine fumé et terrine de pommes de terre

Rack of lamb, smoked eggplant caviar and potato terrine

Selezione di formaggi italiani 22.00

Sélection de fromages italiens

Selection of Italian cheeses

I DOLCI

DESSERTS – DESERTS

“Il Cioccolato” 18.00

Sigaretta al cacao, cremoso al cioccolato al latte, cremoso al cioccolato fondente,

spuma all’anice stellato, gelato al cioccolato e crumble a cacao

Cigarette au cacao, crèmeux au chocolat au lait, crèmeux au chocolat noir, mousse à l’anis étoilé, glace au chocolat et crumble cacao

Cocoa cigarette, milk chocolate cream, dark chocolate cream, star anise foam, chocolate ice cream and cocoa crumble

Zuppetta di fragole 18.00

Meringa e gelato allo yogurt

Soupe de fraises, meringue et glace au yaourt

Strawberries soup, meringue, and yogurt ice cream

Omaggio al Cornetto 18.00

Pralina a la vaniglia e gelato al caramello

Praliné à la vanille et glace au caramel

Vanilla panna cotta and caramel granita

Baba al Rhum flambe in sala 18.00

E gelato a la vaniglia

Flambé en salle, glace à la vanille

Flambayed in the restaurant, vanilla ice cream.

Tartelette all’albicocca 18.00

Arrostiti al miele e lavanda, gelato alla vaniglia

Tartelette aux abricots rôtis au miel et lavande, glace vanille

Honey and lavender apricot pie, vanilla ice cream

Gelati artigianali 15.00

Sorbetti artigianali 15.00