

## ANTIPASTI

### Entrées – Starters

**Vitello tonnato alla “Niçoise” 32.00 €**

**Avocado, foglia di capperi di Pantelleria, verdure crude uovo di quaglia**

Fines lamelles de veau rosé rôti servi froid, sauce thon, avocat,  
feuilles de câpres de Pantelleria, crudités et œuf de caille

*Thinly sliced roasted cold veal with tuna sauce, avocado, capers leaves from Pantelleria,  
raw vegetables and quail egg*

**Fiore di zucca 34.00 €**

**Ripieno di ricotta, emulsione di melone**

Fleur de courgettes farci à la ricotta, émulsion de melon

*Zucchini flowers stuffed with ricotta and melon,*

**Cannelloni al cetriolo 34.00 €**

**Tartare di branzino marinato al limone, fiori di borragine, yogurt greco**

Cannelloni de concombre, tartare de loup mariné au citron,  
fleurs de bourrache, Yaourt Grec

*Cucumber cannelloni, lemon marinated sea bass tartare, borage flowers, Greek yogurt*

**Carpaccio di astice alla mediterranea 42.00 €**

**Pomodori, dragoncello e agrumi**

Carpaccio de homard à la Méditerranéenne, tomates, estragon et agrumes

*Lobster carpaccio Mediterranean-style, tomatoes, tarragon and citrus fruits*

**Insalata di Carciofi 28.00 €**

**Cotti e crudi, rucola, noci e parmigiano reggiano**

Salade d'artichauts « Moretti » cuits et crus, roquette, noix et Parmigiano Reggiano

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

**Insalata di giardino 25.00 €**

**Pomodori et Burrata**

Salade de tomates du jardin et burrata

*Tomatoes salad from the garden and burrata*

## PRIMI PIATTI

### LES PATES – PASTAS

**Maccheroni** 35.00 €

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

Macaroni sauce fine de veau, crème de parmigiano reggiano et zestes de citron

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

**Gnocchi di Ricotta** 29.00 €

**Con crema di pistacchio di Bronte**

Gnocchi de ricotta à la crème de pistache de Bronte

*Ricotta Gnocchi with Bronte Pistachio Cream*

**Spaghetti “Gentile”** 45.00 €

**Oli, aglio croccante, peperoncino, gamberi rossi e caviale**

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

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

**Risotto mantecato** 32.00 €

**Con melanzana affumicato basilico scamorza**

Risotto aux aubergines, basilic et rapé de fromage fumé “Scamorza”

*“Risotto with eggplant, basil and grated smoked “scamorza” cheese*

**Tagliatelle Yaca** 40.00 €

**Tagliatelle flambè nella forma di Parmigiano Reggiano**

Tagliatelles flambées dans la tome de Parmigiano Reggiano

*Flambé tagliatelle in the “tome” of Parmigiano Reggiano*

## SECONDI PIATTI

### IL MARE POISSONS – FISHS

**“Cassollette” di San Pietro** 55.00 €

Sugo di crostacei allo zenzero e verdure di stagione in crosta di taralli

Cassollette de Saint Pierre, sauce aux crustacés, gingembre,  
légumes de saison en croûte de taralli

*Cassollette of Saint Pierre, shellfish sauce with ginger and season vegetables in taralli crust*

**Trancio di Branzino** 52.00 €

barbabietola e scarola, aioli au safran

Filet de loup de méditerranée, betteraves et sauce aioli

*Slice of Mediterranean sea bass, beets and Aioli sauce*

### LA TERRA VIANDES – MEATS SELECTION DE OLIVIER METZGER

**Tagliata di manzo Wagyu** 65.00 €

“Pommes soufflées”, spinaci e salsa al timo”

Tagliata de bœuf « Wagyu », pommes de terre soufflées, épinards et jus de viande au thym

*Tagliata “Wagyu” beef, puffed potatoes, spinach and thyme gravy sauce*

**“Il “Galletto” arrosto** 45.00 €

Caramella di bietole e porro grigliate

Coquelet rôti, bonbon de blettes et poireau grillé au parfum d’aubergine

*Roasted cockerel, chard candy and grilled leek flavor of eggplant*

**Filetto de vitello alla Milanese affumicato** 55.00 €

Con indivia brasata in agrodolce

Filet de veau à la Milanaise et endives braisées à l’aigre douce

*Veal fillet Milanese style and braised endives in sweet and sour*

**Selezione di formaggi italiani** 22.00 €

Sélection de fromages italiens

*Selection of Italian cheeses*

## I DOLCI

### DESSERTS – DESERTS

**Tiramisu 2.0** 20.00 €

**Sfera di mascarpone al caffè e mandorle**

Tiramisu 2.0, sphère de mascarpone au café et amandes

*Tiramisu 2.0, sphere of mascarpone with coffee and almonds*

**Crostata di Ciliegie** 20.00 €

**Crema di marshmallow e vaniglia**

Tartelette aux cerises, crème marshmallow et vanille

*Cherry tart, marshmallow cream and vanilla*

**Il Pop Corn** 20.00 €

**Gelato e pane ai gusto Pop Corn e Pop Corn Caramellati**

Le Pop Corn, glace et crème au Pop Corn et Pop Corn Caramélisé

*Popcorn ice cream and caramelized popcorn*

**Ricordo di un'antica dolcezza Norvegese** 20.00 €

Vaniglia e cioccolato

Souvenir d'une ancienne douceur Norvégienne

Souvenir of an ancient Norwegian sweetness

**Delizia d'agrumi** 20.00 €

**Mousse di yogurt e limone con pane spagnolo al limoncello,**

**Insalata di agrumi e pinoli**

Délice d'agrumes, mousse au yaourt et citron, pain d'Espagne au limoncello,

salade d'agrumes et pignons

*Citrus delight, yoghurt and lemon mousse with limoncello Spanish bread, citrus and pine nut*

**Gelati artigianali** 18.00 €

**Vaniglia del Madagascar, Cioccolato 55% Valrhona, Pistacchi di Bronte,**

Glaces maison : Vanille de Madagascar, Chocolat Valrhona 55%, Pistaches de Bronte, Noisettes

*Homemade ice creams : Madagascar's Vanilla, 55% Valrhona chocolate, Bronte's pistachios,*

**Sorbetti artigianali** 18.00 €

**Limone, Frutti rossi**

Sorbets artisanaux : Citron, Fruits rouges, Abricots

*Homemade sorbets : Lemon, Red berries*