

## 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,*
- Fiore di zucca** 28.00 €  
**Ripieno di ricotta, emulsione di melone**  
Fleurs de courgettes farcies à la ricotta, émulsion de melon  
*Zucchini flowers stuffed with ricotta and melon*
- 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*
- Uovo « Parfait »** 42.00 €  
**Salsa al parmigiano, finferli e tartufo**  
Œuf « Parfait » aux girolles et truffes, sauce au parmesan  
*Egg “Parfait” mushrooms and truffles, parmesan sauce*
- Insalata di Legumi al tartufo** 35.00 €  
**Avocado e legumi di stagione, parmigiano reggiano**  
Salade de légumes aux truffes, purée d’avocats et parmesan reggiano  
*Vegetables salad with truffles, avocado purée and parmesan reggiano*
- Insalata del 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 citron  
*Macaroni with fine veal sauce, parmigiano reggiano cream and lemon zest*
- Gnudi alla Fiorentina** 32.00 €  
Burro, salvia e parmigiano  
Gnudi à la Florentine, beurre à la sauge et parmesan  
*Gnudi "florentine" style, butter with sage and parmesan*
- 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, ceunch garlic, chili pepper, red prawns and caviar*
- Risotto all funghi porcini** 42.00 €  
Sugo di carne, salvia fresca  
Risotto aux cèpes, jus de viande et sauge fraîche  
*Risotto with mushrooms, sage gravy*
- 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

**“Cassiolette” di Rombo 55.00 €**

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

Cassiolette de Turbot, sauce aux crustacés, gingembre,  
légumes de saison en croûte de taralli

*Cassiolette of Turbot, shellfish sauce with ginger and season vegetables in taralli crust*

**Filetto di San Pietro alla plancha 62.00 €**

**Salsa vergine, succhino e fagiolini in insalata**

Filet de Saint Pierre à la plancha, sauce vierge, succhine et haricots verts en salade

*Filet of Saint Pierre à la plancha, virgin sauce, succhine and green beans in salade*

### 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

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

**Osso Bucco di vitello 48.00 €**

**Polenta morbida, limone e arancia**

Osso bucco de veau aux parfums de citrons et oranges, polenta

*Osso bucco of veal, lemon and orange, soft polenta*

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

**Pak choï al vapore, pomodori e rucola**

Filet de veau à la Milanaise et pak choï à la vapeur, tomates et roquette

*Veal fillet Milanese style and stuffed pak choï in sweet and sour, tomatoes and rucola*

**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*

**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*

**Banana Split** 20.00 €

Panna montata alla vaniglia, nocciole caramellate

Banane Split, crème montée à la vanille, noix caramélisées

*Banana split, vanilla whipped cream, caramelized nuts*

**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 Pistaches, 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, mangue

*Homemade sorbets : Lemon, Red berries*