

Menu SPÉCIALITÉS DE SAISON - Ingrédients

ENTRÉES

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI ITALIANI

Porc, lait, sel, poivre, arômes

STRACCIATELLA DI BUFALA CON ALACCE SICILIANE

Huile EVO, stracciatella de buffle, alacce, sel, poivre

BURRATA CON POMODORINI & PISTACCHI

Huile EVO, burrata, tomates cerises, pistaches, sel rose, poivre

MOZZARELLA DI BUFALA SU FOGLIE DI LIMONE

Huile EVO, mozzarella de bufflonne, feuilles de citron, zeste de citron, sel rose, poivre

CROSTINI DI GAMBERI IN SALSA DI GORGONZOLA

Huile EVO, pain, crevettes, Gorgonzola, persil, sel rose, poivre

PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA SICILIANA

Huile EVO, aubergines, mozzarella, purée de tomates fraîches, Grana padano, sel rose, poivre

ARANCINI DI RISO

Huile EVO, riz Carnaroli, ragù de bœuf et de porc, purée de tomates fraîches, petits pois, beurre, safran, sel rose, poivre

INVOLTINI DI BRESAOLA, MELE e YOGURT

Huile EVO, bresaola de bœuf, pommes, yaourt, ciboulette, sel rose, poivre

PREMIERS PLATS

RISOTTO AL PROSECCO CON TARTUFO NERO

Huile EVO, riz Carnaroli, bouillon de viande, oignon, ail, carotte, vin Prosecco extra sec, beurre, flocons de truffe noire fraîche, sel rose, poivre

TORTIGLIONI QUADRATI GORGONZOLA, CURRY, FUNGHI & NOCI

Huile EVO, tortiglioni carrés, Gorgonzola, curry, champignons frais, noix, sel rose, poivre

TORTELLINI IN BRODO

Huile EVO, bœuf, porc, jambon cru, mortadelle, Grana padano, farine, œufs, bouillon de viande, oignon, ail, carotte, sel rose, poivre

TORTIGLIONI QUADRATI CON POMODORINI, ACCIUGHE & PISTACCHI

Huile EVO, tortiglioni carrés, tomates cerises, anchois, pistaches, sel rose, poivre

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE

Huile EVO, amandes, tomate, ail, basilic, Pecorino, farine, sel rose, poivre

RAVIOLI AL CACAO RIPIENI DI MASCARPONE, GORGONZOLA IN SALSA DI BURRO & NOCI

Huile EVO, farine, œufs, cacao, Mascarpone, Gorgonzola, beurre, noix, sel rose, poivre

RISOTTO ASPARAGI E FRAGOLE

Huile EVO, riz Carnaroli, asperges fraîches, fraises, bouillon de viande, oignon, carotte, ail, beurre, sel rose, poivre

GNOCCHI ALLA SORRENTINA IN SALSA DI POMODORO & MOZZARELLA DI BUFALA

Huile EVO, pommes de terre, œuf, farine, muscade, Grana padano, sauce tomate fraîche, mozzarella de bufflonne, basilic, sel rose, poivre

RISOTTO ALLE LENTICCHIE

Huile EVO, riz Carnaroli, lentilles, bouillon de viande, oignon, ail, carottes, laurier, purée de tomates, sel rose, poivre

SPAGHETTI MELANZANE, POMODORINI & COZZE

Huile EVO, spaghetti carrés n° 1, aubergines, moules fraîches, tomates cerises, ail, persil, sel rose, poivre

RAVIOLI VERDI AGLI SPINACI CON RIPIENO DI RICOTTA & SPINACI

Huile EVO, farine, œufs, épinards, ricotta fraîche, beurre, sel rose, poivre

DEUXIÈME PLATS

BRASATO AL BAROLO CON POLENTA

Huile EVO, bœuf, bouillon de viande, vin Barolo, oignon, ail, carotte, céleri, farine de maïs, beurre, sel rose, poivre, épices aromatiques : cannelle, laurier, clous de girofle, romarin

GAMBERONI IN CREMA DI GORGONZOLA CON TARTUFO NERO

Huile EVO, crevettes fraîches, Gorgonzola, ail, flocons de truffe noire fraîche, persil, sel rose, poivre

TONNO ALLA GRIGLIA CON CIPOLLA CAMELLATA IN SALSA D'ARANCIA E SEMI DI PAPAVERO

Huile EVO, filet de thon frais, vinaigre de vin, sucre, oignon rouge, orange, graines de pavot, sel rose, poivre

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Huile EVO, côte de bœuf bio, sel rose, poivre

TORTINO DI POLENTA CON GORGONZOLA E MELANZANE ALLA GRIGLIA

Huile EVO, farine de maïs, Gorgonzola, beurre, aubergines, ail, sel rose, poivre

LESSO DI MANZO IN SALSA VERDE

Huile EVO, bœuf, bouillon de viande, oignon, ail, carotte, céleri, sel rose, poivre, épices aromatiques : laurier, clous de girofle, thym, persil.

Sauce verte : anchois, jaune d'œuf, persil, chapelure, câpres, vinaigre, sel rose, poivre

UOVO AL TUORLO TENERO IN CESTINO DI GRANA PADANO CON FUNGHI PORCINI

Huile EVO, œufs, beurre, Grana padano, cèpes frais séchés, persil, ail

FIorentina ALLA GRIGLIA CON PURÈ DI PATATE IN SALSA DI BURRO ALLE ERBE

Huile EVO, surlonge de bœuf, pommes de terre, lait, muscade, Grana padano, beurre, herbes aromatiques, sel rose, poivre

ARROSTO DI MAIALE ALLA BIRRA

Huile EVO, filet de porc, bière légère, bacon, oignon, céleri, sauge, graines de fenouil, baies de genièvre, romarin, ail, carottes, sel rose, poivre

COSTOLETTE D'AGNELLO AI PISTACCHI IN SALSA DI PISELLI

Huile EVO, côtelettes d'agneau bio, chapelure, Grana padano, œufs, pistaches, sel rose, poivre.

Sauce aux pois : petits pois, ail, beurre, sel rose, poivre

SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA

Huile EVO, noix de veau bio, farine, thym, sauge, laurier, beurre, vin Marsala

À-CÔTÉS

CAPONATA DI MELANZANE ALLA SICILIANA

Huile EVO, aubergines, olives, câpres, céleri, oignon, sauce tomate fraîche, vinaigre de vin, sucre, sel rose, poivre

ZUCCA AL FORNO AL ROSMARINO

Huile EVO, potiron, romarin, sel rose, poivre

TORTINO DI FARRO CON MOZZARELLA IN SALSA DI BASILICO

Huile EVO, épeautre, mozzarella, basilic, pignons de pin, ail, sel rose, poivre

DESSERT

ZUPPA INGLESE

Oeufs, fécule de pomme de terre, farine, vanille, sucre, cacao en poudre, crème fraîche, lait, amidon de maïs, chocolat noir, liqueur d'Alchermes

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Crème liquide entière, vanille, sucre, feuilles de gélatine, baies fraîches

CANTUCCI TOSCANI CON VIN SANTO

Farine, sucre, oeufs, ammoniac pour desserts, amandes, beurre, vin santo

MELA o PERA AL FORNO CON SALSA CAMELLATA ALLA CANNELLA

Pomme ou poire, sucre, vanille, cannelle

CESTINO DI PASTA SFOGLIA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

Pâte feuilletée (farine, beurre, sucre), œufs, lait, fécule de maïs, vanille, baies fraîches

CRÈME CARAMEL AL MANDARINO

Lait, sucre, oeufs, vanille, mandarines

SALAME DI CIOCCOLATO

Chocolat noir, biscuits secs, amandes, oranges confites, beurre, œufs, cacao en poudre, liqueur de rhum, sucre glace