


LA CARTE
ANTIPASTI

- Prosciutto di Parma 30 mesi, Gran Tanara giardiniera di verdure fresche 24€
Jambon de Parme « Gran Tanara » affiné 30 mois, jardinière de légumes maison
- Crudo di Ricciola del Mediterraneo con Fave e Condimento fave 30€
Cru de Sériole de la Méditerranée, fèves fraîches et sa vinaigrette
- Grossi Asparagi alla Parmigiana con calamari e Pancetta 32€
Grosses Asperges vertes à la Parmigiana, Calamars et Pancetta
- Carpaccio di Fassona Piemontese con Agretti, lattuga, crema Cacio 26€
Carpaccio de Fassona Piemontais, Agrettis, laitue et crème de fromage
- Gambero rosso di Sicilia crudo con Marinara speziata, purea di Zucchine 35€
Gambas rouges crues à la Marinara Ligure épicé, purée de courgettes
- Insalata di Carciofi, fave, piselli e mentuccia al Parmigiano 25€
Salade d'artichauts, fèves, petits pois, menthe et parmesan
- Prosciutto Iberico "Joselito" 2018 Gran Riserva 34€
Jambon Ibérique de « Monsieur Joselito » Grande Réserve 2018

PRIMI PIATTI

- Spaghetti di Gragnano con le Sarde come in Sicilia 36€
Spaghetti di Gragnano aux Sardines comme en Sicile
- Tortelli di Granchio con ragù di Scampi 48€
Ravioli de crabe au ragoût de langoustines
- Maccheroni "Gentile" al Ragù Napoletano 37€
Maccheroni « Gentile » ragout Napolitain, mijoté de tomate et boeuf
- Risotto "Vialone Nano" Mantecato agli Asparagi 38€
Risotto « Vialone Nano » aux Asperges vertes
- Tagliolini Freschi con Fave, Piselli e Agretti 36€
Tagliolini aux Fèves, Petits Pois et Agrettis
- Raviolacci di Burrata al Pomodoro fresco montato 37€
Ravioli de Burrata à la Tomate fraîche
- Linguine "Gentile" con Caviale Kristal, patate e erba cipollina 78€
Linguine « Gentile » au Caviar Kristal, pommes de terre et ciboulette

CARNE E PESCE

- Scaloppa di Merluzzo al Forno, in peperonata al Limone 44€
Pavé de Cabillaud rôti, piperade au citron de Sicile
- Polpo del Mediterraneo alla Plancia, battuto di mandorle, carciofi e piselli 45€
Poulpe de la Méditerranée à la Plancha, condiments d'Amandes, Artichauts et Petits Pois
- Controfiletto di "Sanato" con Asparagi, Fave al Basilico 50€
Contrefilet de veau « Sanato » poêlé, Asperges, Fèves au Basilic
- Tagliata di Fassona, trito d'Erbe, Zucchine e Cipolla rossa 48€
Tranché de Boeuf de Fassona poêlé, Marinades d'herbes, Courgettes et Oignon rouge
- Cosciottino d'Agnello da Latte Senese Arrostito al Timo (Per 2) 100€
Gigot d'Agneau de lait Siennois rôti au Thym (pour 2)
- Gran fritto misto con gamberi, scampi, calamari e zucchine 52€
Grande friture mixte de gambas, langoustine, calamars et courgettes

