

ANTIPASTI

PACCHERI FRITTI 14
Cylindres farcis à la ricotta et salami,
pesto de basilic frais

INSALATA MISTA 9

POLPETTE DI MELANZANE 15
Croquettes d'aubergine, saucisse
épicée, coulis napolitain

BURRATA DEL CAPO 16
Crème de brocoli et anchois

TARTARE DI ORATA 19
Dorade crue marinée, pickles
croquants, pistaches, croûtons

PASTE

TROCCOLI AL GAMBERETTI 30
Gambas sautées à la vodka, bisque de
homard crémeuse

PACCHERI ALLA GENOVESE 32
Ragoût d'agneau à l'oignon confit
8 heures, Grana Padano

MAFALDE ALLA CREMA DI TARTUFO 29
Crème onctueuse à la truffe noire,
champignons de Paris, Pecorino à la
truffe

SPAGHETTI CACIO E PEPE 25
Pecorino romano et poivre
option sans gluten disponible

LE NOSTRE PIZZE

TIPICA 24

Tomate San Marzano, fior di latte,
jambon cuit, champignons de Paris
MARGHERITA 19
Tomate San Marzano, fior di latte,

basilic frais, huile d'olive extra vierge

DI CALABRIA 27

Tomate San Marzano, Burrata
crémeuse, ventricina piccante, basilic

ORTOLANA 22

Tomate San Marzano, fior di latte,
aubergine et courgette grillées,
poivron rôti

QUEEN TINA 29

Fior di latte, mozzarella di Bufala,
jambon cru affiné 18 mois, roquette,
tomates cerises

STELLA DI MARE 27

Mozzarella fior di latte, rondelles
d'oignons rouges, câpres et saumon
fumé

BELLEZZA 26

Tomate San Marzano, mozzarella fior
di latte, roquette, copeaux de
parmesan, vinaigre balsamique affiné

PIATTI

TARTARE DI ORATA 34

Dorade crue marinée, pickles
croquants, pistaches, croûtons

MERLUZZO ALLA GRIGLIA 30

Cabillaud grillé, tomate, olive, basilic
frais, riz Vénére

GUANCIA DI MANZO 29

BRASATA
Joue de bœuf confite 9 heures, polenta
et caponata de saison



DOLCI

CROSTATINA AMALFITANA 12

Tarte au citron, meringue napolitaine

AFFOGATO AL CAFFÈ 16

Fondant au chocolat 75%, glace
chocolat, espresso corretto napoletano

TIRAMISÙ TREVIGIANO 11