



ANTIPASTI

ENTREE / PLAT PRINCIPAL

ANTIPASTI DE L'ACCADEMIA	24.-	38.-
INSALATA DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO SALADE DE ROQUETTE AUX COPEAUX DE PARMESAN ✓	17.-	
CARPACCIO DI MANZO CON SALSINA AI CARCIOFI E AROMI DI TARTUFO BIANCO CARPACCIO DE BŒUF EN VINAIGRETTE D'ARTICHAUT A L'AROME DE TRUFFE BLANCHE	28.-	
INSALATA DI POLIPO GRIGLIATO E PATATE AL PESTO DI FINOCCHIO SALADE DE POULPE GRILLE ET POMME DE TERRE AU PESTO DE FENOUIL	29.-	
TARTARA DI TONNO CON CAPPERI DI PANTELLERIA TARTARE DE THON ROUGE AUX CAPRES DE PANTELLERIA	29.-	
CARPACCIO DI CAPESANTE AL TARTUFO D'AUTUNNO CARPACCIO DE SAINT-JACQUES A LA TRUFFE D'AUTOMNE	34.-	
PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA PARMIGIANA D'AUBERGINE ET "MOZZARELLA DI BUFALA" ✓	24.-	
"ROYALE" DI FUNGHI ALL'UOVO BIO ROYALE DE CHAMPIGNONS A L'OEUF BIO MOLLET ✓	28.-	
MINISTRONE ALLA PANCETTA E PESTO GENOVESE MINISTRONE A LA PANCETTA ET PESTO GENOIS	17.-	
CAPPUCCINO DI ZUCCA E CASTAGNE CAPPUCCINO DE POTIMARRON A LA CHATAIGNE ✓	19.-	



PASTA E RISOTTI

ENTREE / PLAT PRINCIPAL

RAVIOLI DI SPINACI E RICOTTA CON BURRO E SALVIA RAVIOLES D'EPINARD ET RICOTTA AU BEURRE DE SAUGE	√ *	24.-	32.-
LINGUINE ALLE VONGOLE LINGUINE AUX VONGOLES		24.-	32.-
AGNOLOTTI DI GUANCIA DI CERVO BRASATO AL SANGIOVESE AGNOLOTTI DE JOUE DE CERF BRAISE AU SANGIOVESE	*	25.-	33.-
GNOCCHI AL TARTUFO AUTUNNALE, EMULSIONE DI PARMIGIANO GNOCCHI DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE D'AUTOMNE, EMULSION DE PARMESAN	√ *	32.- (3gr)	40.- (5gr)
ORECCHIETTE FRESCHE ALLE COZZE E CIME DI RAPA ORECCHIETTE FRAICHES AUX MOULES ET CIME DI RAPA		24.-	32.-
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTTO AUX FRUITS DE MER		30.-	38.-
PENNE ALL' ARRABBIATA PENNE A L' ARRABBIATA	√	19.-	26.-
RISOTTO MANTECATO ALLA SCAMORZA AFFUMICATA E TREVISANA RISOTTO MANTECATO A LA SCAMORZA AFFUMICATA ET TREVISANA		22.-	29.-

* PASTA FATTA IN CASA / PATE FAITE MAISON

√ PIATTO VEGETARIANO / PLAT VEGETARIEN

SU DOMANDA PASTA SENZA GLUTINE / PATE SANS GLUTEN SUR DEMANDE



PESCI

BRANZINO ALLA LENZA ARROSTITO IN EMULSIONE DI SCAMPI, SPADELLATA DI CIME DI RAPA DOS DE BAR DE LIGNE ROTI EN EMULSION DE SCAMPI, FRICASSEE DE CIME DI RAPA	54.-
CAPELANTE ARROSTITE AL LARDO DI COLONNATA, GNOCCHI DI CASTAGNE NOIX DE SAINT-JACQUES ROTIES AU LARD DE COLONNATA, GNOCCHI A LA CHATAIGNE	48.-
FILETTO DI ROMBO GRIGLIATO IN SALSA DI CALAMARETTI, RAVIOLI DI ZUCCA AFFUMICATA FILET DE TURBOTIN GRILLE EN VIERGE DE CALAMARETTI, RAVIOLES AU POTIMARRON FUME	44.-
ASTICE ARROSTITO AL DRAGONCELLO, RISOTTO DI FREGOLA SARDA E BOTTARGA HOMARD ENTIER ROTI A L'ESTRAGON, RISOTTO DE FREGOLA SARDE ET POUTARGUE	58.-
CALAMARO FARCITO ALLA GHIOTTA, RISOTTO CON RIDUZIONE DI CROSTACEI CALAMAR FARCI A LA GHIOTTA, RISOTTO AU JUS DE CRUSTACES	39.-
SOGLIOLA INTERA GRIGLIATA ALL'ANICE SELVATICO, OLIO E LIMONE DI SORRENTO SOLE ENTIERE GRILLEE A L'ANIS SAUVAGE, VIERGE AU CITRON DE SORRENTO (POUR 2 PERS.)	59.-/PERS

CARNI E POLLAME

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO, SALSA TARTUFATA, GNOCCHI DI CASTAGNA FILET DE BŒUF GRILLE DU PAYS, JUS TRUFFE, GNOCCHI A LA CHATAIGNE	56.-
FILETTO DI CAPRIOLO ARROSTITO SALSA POIVRADE, TAGLIERINI AI FUNGHI FILET DE CHEVREUIL ROTI SAUCE POIVRADE, TAGLIERINI AUX CHAMPIGNONS	50.-
PETTO DI POLLO FARCITO ALLA N' DUYA CALABRESE SUPREME DE POULARDE FARCI A LA N'DUYA CALABRAISE	39.-
CARRE D'AGNELLO ARROSTITO IN CROSTA DI NOCI CARRE D'AGNEAU ROTI EN CROUTE DE NOIX	45.-
SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA SALTIMBOCCA DE VEAU A LA ROMANA	48.-

PROVENANCE DE NOS VIANDES :
SUISSE : BŒUF, VEAU, VOLAILLE
AUTRICHE : CHEVREUIL
IRLANDE : AGNEAU



FORMAGGI

PIATTO DI FORMAGGI
ASSIETTE DE FROMAGES

16.-

DOLCI

CASSATA ALLE PERE E FICHI
CASSATA GLACEE AUX POIRES ET FIGUES

18.-

TORTA DELLA NONNA AI PINOLI
TARTE DE LA NONNA AUX PIGNONS DE PIN

16.-

CREME BRULEE AGLI AMARETTI
CREME BRULEE AUX AMARETTI

16.-

TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO RINFRESCATA AL CAFFE
TOURTE CAPRESE AU CHOCOLAT RAFRAICHI AU CAFE

18.-

CANNOLI SICILIANI AL PISTACCHIO DI BRONTE
CANNOLI SICILIEN A LA PISTACHE DE BRONTE

16.-

BABA ALL'AMARETTO
BABA A L'AMARETTO

17.-

TIRAMISU AL BISCOTTO CAPPUCCINO
TIRAMISU AU BISCUIT CAPPUCCINO

17.-

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS

16.-

CAFFE GOURMAND ALL'ITALIANA
CAFE GOURMAND A L' ITALIENNE

18.-

ANANAS FRESCA
ANANAS FRAIS

14.-