



L'ACCADEMIA

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA
SELECTION D'ANTIPASTI À L'ITALIENNE

45.- (Pour 2 personnes)

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO ▽
SALADE DE ROQUETTE, TOMATES CERISE
ET COPEAUX DE PARMESAN

18.-

BURRATA ▽
BURRATA, JAMBON DE PARME, ARTICHAUTS ET TOMATES
À L'HUILE D'OLIVE

26.-

TARTARE DI TONNO
TARTARE DE THON ROUGE, FENOUIL CROQUANT
AU VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC

29.-

CARPACCIO DI MANZO
CARPACCIO DE BOEUF, SALADE D'ASPERGES À LA TRUFFE NOIRE

27.-

PESCE

BRANZINO ARROSTO
DOS DE BAR RÔTI, ASPERGES GRILLÉES ET ÉPINARDS

54.-

SALMERINO IN CROSTA DI OLIVE
FILET D'OMBLE CHEVALIER EN CROUTE D'OLIVES,
POMMES DE TERRE RÔTIES ET ÉPINARDS

41.-

CARNE E POLLAME

GALLETTO ALLA DIAVOLA
COQUELET MARINÉ AUX HERBES AROMATIQUES ET PIMENT

43.-

TAGLIATA DI MANZO
PIÈCE DE BOEUF, ROQUETTE ET PARMESAN AU VINAIGRE BALSAMIQUE

51.-

PASTA E RISOTTI

TORTELLI DI RICOTTA E BUFALA ▽*
TORTELLI DE RICOTTA ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE
COULIS DE TOMATE À L'HUILE DE BASILIC

Entrée 24.- / Plat 32.-

LINGUINE ALLE VONGOLE *
LINGUINE AUX VONGOLES, AIL ET PERSIL

Entrée 26.- / Plat 36.-

TROFIE AL PESTO GENOVESE E BURRATA DI BUFALA
TROFIE FRAÎCHES AU PESTO DE LIGURIE
BURRATA DE BUFFLONNE

Entrée 22.- / Plat 32.-

RAVIOLO APERTO ALLE CAPESANTE
RAVIOLO OUVERT AUX SAINT-JACQUES, MOUSSE DE POMMES DE
TERRE, HARICOTS VERTS ET TRUFFE NOIRE

Entrée 29.- / Plat 45.-

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
RISOTTO AU SAFRAN, JUS DE VEAU ET VIEUX PARMESAN

Entrée 25.- / Plat 35.-

DOLCI

TIRAMISU AL BISCOTTO CAPPUCCINO
TIRAMISU AU BISCUIT CAPPUCCINO

18.-

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON FRAGOLA
PANNA COTTA VANILLE AUX FRAISES

16.-

TORTA AL LIMONE DI SORRENTO
TARTE AU CITRON DE "SORRENTO"

14.-

N'HESITEZ PAS A INFORMER LE MAÎTRE D'HOTEL DE VOS ALLERGIES
SERVICE ET TVA 7.7% INCLUS