

Chef Riccardo

Cuisine Méditerranéenne & du Monde · Printemps — Été 2026

◆ ENTRÉES ◆

- ★ **Focaccia, sauce à l'ail et huile**
 - Bruschetta Parmigiana d'Aubergines
 - Arancino di riso à la viande
- ★ **Carpaccio de filet de bœuf, burrata e stracciatella**
- ★ **Salade froide de poule, pommes de terre, persil et citron**
 - Plateau de charcuterie et fromages
 - Burrata aux tomates anciennes fraîches
 - Calamars et crevettes grillés
- ★ **Couronne de saumon et stracciatella**
 - Légumes grillés
 - Bruschette mixte — tomate, huile de basilic
 - Salade roquette, poire, gorgonzola et noix de Sorrente
 - Gyozas de légumes
 - Salade de roquette, tomates cerises et parmesan
- ★ **Tartare de bœuf**
- ★ **Soupe de légumes traditionnelle**
 - Arancino di riso végétarien
 - Crevettes panées au panko, crème d'avocat et mayo citron
 - Mozzarella caprese, tomates fraîches, basilic et origan
- ★ **Salade russe au filet de bœuf ou crevettes**

◆ PLATS PRINCIPAUX ◆

- ★ **Pasta Bolognese, ragoût de bœuf et pecorino**
- ★ **Carbonara Speciale avec Truffe**
 - Pizza — tous les goûts
- ★ **Pâtes aux crevettes**
- ★ **Côtelettes d'agneau, pommes de terre et romarin**
 - Salade de saumon, mangue et poivre rose
- ★ **Spaghetti Cacio e Pepe**
- ★ **Paëlla espagnole aux fruits de mer**
 - Escalopes de veau, sauce tomate, aubergines et mozzarella
 - Linguine au thon, citron et persil
 - Brochettes de viande / poisson
 - Paccheri aux calamars et sauce tomates cerises
- ★ **Paccheri à la crème de champignons et speck croustillant**
 - Grillade mixte de viande, roquette, tomates et parmesan
 - Paccheri, saucisse et pesto de pistaches maison
 - Tataki de thon avec salade
 - Poulet rôti à la broche et pommes de terre
- ★ **Tataki de bœuf avec salade**
 - Pâtes au bouillon de poisson
 - Steak poêlé aux champignons

◆ PLATS (SUITE) ◆

- Steak de bœuf grillé, champignons sautés et demi-glace
- Tagliatelles à la truffe noire
- ★ **Soupe de poisson**
 - Cavatelli, ragoût fruits de mer, petits pois et citron
- ★ **Lasagnes aux épinards et sauce bolognaise**
- ★ **Pâtes à l'encre de seiche et au homard**
- ★ **Gnocchis de betterave, crème de gorgonzola et noix**
 - Risotto aux betteraves, crevettes et stracciatella
- ★ **Risotto à l'osso buco milanais**
 - Aubergines et tomates
 - Mozzarella Parmigiana
 - Pappardelle aux champignons
- ★ **Linguine aux fruits de mer**
 - Filet Mignon avec légumes et frites
 - Linguine aux palourdes et au persil
 - Risotto al Zafarrano, huile, persil et noix
 - Poulpe grillé avec salade
 - Haricots à l'espagnole avec chorizo
 - Pad Thai aux crevettes ou végétarien

◆ DESSERTS ◆

- ★ **Tiramisu**
- ★ **Gâteau au chocolat et au caramel**
 - Plateau de fruits mélangés
- ★ **Crème catalane**
 - Crêpe avec de la glace
 - Crêpes sushi — fraises, pistaches et chocolat
 - Tarte aux pommes
 - Cannoli

★ *Les plats marqués d'une étoile sont les recommandations du Chef* ★

Tutti i nostri piatti sono preparati con amore e ingredienti freschi di stagione

◆ **Buon Appetito** ◆