



Via del Campo c'è una bambina con le labbra color rugiada gli occhi grigi come la strada nascon fiori dove cammina.
Fabrizio De André

À CONSOMMER SANS MODÉRATION

BURRATINA À LA TRUFFE D'HIVER « MELANOSPORUM »	25 €
ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS, À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	18 €
BRESAOLA DE LA VALTELINE, HUILE CITRONNÉE, PARMESAN, ROQUETTE	11 €/19 €
JAMBON DE PARMA « GIOVANNI FERRARI » AFFINÉ 24 MOIS	11 €/19 €

LES ENTRÉES

CARPACCIO D'ESPADON, BOUTARGUE DE MULET, ARTICHAUTS POIVRADE, CITRON VERT	21 €
MOZZARELLA IN CARROZZA, MESCLUN DE SALADE, COULIS DE TOMATE ÉPICÉ	19 €
VITELLO TONNATO, SAUCE AU THON, CÂPRES ET ANCHOIS DE CETARA	18 €
SALADE DE TOURTEAU AU CÈLERI, POMME VERTE PIQUILLOS, CRÈME D'AVOCAT ET BETTERAVE	21 €
VELOUTÉ DE POTIMARRON, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES, POMME DE TERRE	17 €

LES PÂTES

ANDARINOS, CHAMPIGNONS, LARDONS FUMÉS, JUS DE VIANDE, RICOTTA SARDE	24 €
LORIGHITTAS (PÂTE SARDE), CALAMARS, ARTICHAUTS, JUS DE POISSONS	23 €
PACCHERI AU THON, CAPRES AU SEL ET OLIVES TAGGIASCHE, LÉGÈREMENT PIMENTÉES	19 €
LINGUINE AUX PALOURDES, AIL, PERSIL ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	24 €
CICCIONEDDOS (PÂTE SARDE), RAGOUT DE SAUCISSE AUX GRAINES DE FENOUIL ET PECORINO	19 €

LES VIANDES ET POISSONS

OSSO BUCCO DE VEAU, GALETTE DE RIZ AU SAFRAN, PETITS LÉGUMES	31 €
FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE, PURÉE DE POMMES DE TERRE	29 €
DOS DE BAR CUIT SUR SA PEAU, POÊLÉE DE LÉGUMES	29 €
POÊLÉE DE SAINT-JACQUES, JUS DE VIANDE AUX LARDONS, POTIRON, BROCOLIS	39 €

LES DESSERTS

SEADA (TYPIQUE DE LA SARDAIGNE) AU MIEL	12 €
LE TIRAMISÙ	10 €
MILLE FEUILLES DE BISCUITS, CRÈME, GRIOTTES ET NOIX (SMETANA)	11 €
GANACHE AU CHOCOLAT GIANDUJA, GÉNOISE, CRÈME ANGLAISE	10 €
PANNA COTTA À LA VANILLE, COULIS D'ARGOUSIER	10 €
GLACES (CHOCOLAT, VANILLE, NOUGAT) - SORBETS (FRAISE, CITRON, MANGUE)	10 €
ASSORTIMENT DE FROMAGES	13 €