



- INIZIAMO CON GLI ANTIPASTI ... -

- Nostra selezione di salumi e formaggi 27€

Notre sélection de charcuteries et fromages

Our selection of cheese and ham

- Focaccia tradizionale di Genova con olive 24€

Focaccia de tradition de Gènes aux olives

Traditional focaccia from Genes with olives

- Focaccia al tartufo invernale 34€

Focaccia à la truffe d'hiver

Focaccia with black truffle

- Arancini alla scarmoza fumata 13€

"Cromesquis" de risotto au safran panés garnis de Scarmoza fumé

Saffron fried Arancinni stuffed with smoked Scarmoza

- Arancini al prosciutto bianco e herbe aromatiche 13€

"Cromesquis" de risotto au safran panés garnis de jambon blanc et herbes

Saffron fried Arancinni stuffed with ham and herbs

- PRIMI E RISOTTO

- Vitello tonnato 32€

Noix de Veau cuite à basse température, taillée en chiffonnade, crème d'œuf au thon, câpres

Veal slow-cooked, thinly sliced, cream of tuna egg, capers

- Risotto di Calabria 26€

Tomates séchées, vin rouge, ail confit, Nduja, poivrons

Risotto with dried tomatoes, red wine, confit garlic, Nduja, peppers

- Risotto di Liguria 25€

Oignon, ail, vin blanc, Pecorino peppato, basilic, fève et huile d'olive

Risotto with onion, garlic, white wine, Pecorino, basil, beans, olive oil

origan, ail, vin blanc, pecorino grattato, basil, fave et huile d'olive
Risotto with onion, garlic, white wine, Pecorino, basil, beans, olive oil

– Risotto alla Milanese 25€

Bouillon de Safran, lard d'Arnad DOP, moelle de bœuf et parmigiano
Risotto cooked in saffron broth, DOP Arnad bacon, beef marrow and parmigiano

– SECONDI

– Orechie di elefante, patate al forno, verdura et limone 33€

Entrecôte de veau milanaise, patate au four, roquette et citron
Milanese veal entrecote, baked potatoes, rocket

– Osso bucco tradizionale, insalata alla gremolata 35€

Osso Bucco de Veau, salade composée aux condiments gremolata, accompagné de pâtes
Veal Osso Buco, salad with Gremolata sauce

– Tagliata di manzo 32€

Bœuf servi saignant, émincé finement, vierge de légumes, parmigiano, roquette et huile d'olive, accompagné de frites
Sliced Beef as tagliata, virgin vegetables, parmigiano, rocket salad and olive oil, served with fries

– Melazzane alla parmigiana al'forno 31€

Mille-feuille d'aubergines grillées, sauce tomate et basilic, parmigiano, mozzarella, ail et chapelure au thym
Grilled eggplant mille-feuille, tomato and basil sauce, parmigiano, mozzarella, breadcrumb with thym

– Polpo al limone arostto, marmellata di olive, crema di zucca et nocciole 39€

Poulpe rôti au citron, confit d'olives, crème de potimarron, noisette, accompagné d'un risotto au safran
Grilled octopus in lemon, olive confit preserve, chestnut squash, hazelnut, served with saffron risotto

- NOS PINSA

La Pinsa Romana c'est une recette qui remonte à la Rome Antique, un mélange de farine de Blé (en majorité), riz et soja.

- Savoyarde 24€

Crème, pomme de terre, lardons, reblochon, oignons, mozzarella
Cream, potatoes, bacon, reblochon cheese, onions, mozzarella

- Romana 23€

Mozzarella. Après cuisson salade, tomates fraîches, mozzarella buffala, oignon rouge, basilic, origan, balsamique, huile d'olive
Mozzarella, salad, fresh tomatoes, Buffalo mozzarella, red onion, basil, oregano, balsamic and olive oil

- 5 Formaggi 22€

Crème, bleu, chèvre, fontina, emmental, mozzarella
Blue cheese, goat cheese, fontina, emmental and mozzarella cheese

- Charcutière 24€

Tomate, jambon cuit, mozzarella. Après cuisson mortadelle, spinata, tomates séchées, copeaux de parmesan
Tomato, cured ham, mozzarella. After cooking : mortadella, spinata salami, sundried tomatoes, and grated parmesan

- Chèvre miel 23€

Crème, chèvre, noix, confit d'oignons rouges, mozzarella. Après cuisson : magret de canard, confiture de figue miel
Cream, goat cheese, walnuts, caramelised red onions, mozzarella. After cooking : duck breast, fig and honey jam

Pinsa del sud 25€

Base crème de fevettes, confiture d'olives, poivrons confits, straciatella, pousses de petits pois, Nduja piquant, kumquat
Creme of broadbean base, olive confit, caramelised pepper, straciatella, peashoots, spicy Nduja, kumquat

– “La folliero” 26€

PRIMÉE À ANZIO EN 2021 AU CHAMPIONNAT DU MONDE

Base butternut, burrata, huile de mandarine, jambon blanc fumé, noisettes, yuzu, jeunes pousses et pistaches

Butternut base, burrata, mandarin oil, smoked white ham, hazelnut, yuzu, baby leaves and pistachio

– Méditerranéenne 29€

Base Arrabiata, encornets farcis, poulpe grillé, riz au safran, chorizo, caponatta de légumes d'hiver, Pecorino

Arrabiata sauce, stuffed squid, octopus, saffron rice, chorizo, vegetables caponatta, Pecorino

– Pizza « la truffe noire » 44€

Base crème, mascarpone à la truffe. Après cuisson : jambon à la truffe, râpé de truffe noire, copeaux de parmesan, roquette

Fresh cream, truffle mascarpone. After cooking : truffle ham, black truffle, grated parmesan rocket salad

– Lucia 26€

Base crème de carottes des sables. Après cuisson : gremolata de coriandre, burrata, huile d'olive, saumon confit aux agrumes d'hiver Carrot base.

After cooking, gremolata sauce with coriander, burrata, solive oil, confit salmon with citrus

– FORMAGGI

– Gorgonzola di bufala cremoso « à la louche », miele, crostini 16€

Gorgonzola de bufflone servi à la louche, miel et croûtons

Gorgonzola honey, croutons

– Straciatella, pesto, genovese, fragole 15€

Straciatella, pesto de Gênes, fraise et huile d'olive

Straciatella, pesto sauce from Gênes, strawberries and olive oil

stracottone, pesto sauce rom, carres, stracottone and sauce on

– **BAMBINO 15€**

PENNE BOLOGNESE

ou

STEACK HACHÉ FRANÇAIS 125GR BIO ET FRITES

– **DOLCE**

– **Cannoli con arancia e crème di ricotta alla vaniglia 13€**

Croustillant à l'orange, crème de ricotta à la vanille

Cannoli flavoured orange, ricotta sauce with vanilla

– **Tiramisu italiano da fare da solo « à partager » 28€**

Tiramisu traditionnel à monter soi-même

– **Panna cotta con amarene « toshi » 11€**

Pana cotta et amarena Toschi

– **Cassata e amaretto 12€**

Biscuit croustillant aux amandes, garni de crème de mascarpone aux fruits confits, Amaretto

Almond Crispy biscuit , with mascarpone cream, candied fruits, Amaretto

– **Pannetone con crema 11€**