

CRUDO AL TAGLIO

CRUS, À LA COUPE

SCAMPI

Carpaccio, insalata Félicia
Carpaccio, salade Félicia

SALMONE SAUMON

Agrodolce, verdure crude
Aigre-doux, légumes crus

RICCIOLA SERIOLE

Crema di limone confit
Crème de citron confit

ORATA DORADE

Pomodorini marinati, basilico
Petites tomates marinées, basilic

BRANZINO BAR

Olio extra vergine, sesamo
Huile d'olive vierge, sésame

TONNO THON

Cantarelli grigi
Chanterelles grises

CAVIALE PETROSSIAN CAVIAR PETROSSIAN

Spaghetti freddi, cipollina, crema
Spaghetti froids, cébettes, crème

MANZO BOEUF

Carpaccio, tartufo nero
Carpaccio, truffe noire

INSALATE

SALADE

ASTICE HOMARD

Baby spinaci, tartufo nero, parmigiano
Pousses d'épinard, truffe noire, parmesan

VERDURE LÉGUMES

Verdure di stagione, misticanza, vinaigrette al tartufo
Légumes de saison, mesclun, vinaigre truffé

ANTIPASTI

TONNO THON

Tartare, risotto croccante
Tartare, risotto croustillant

POLPO POULPE

Salsa al basilico, olive nere
Sauce basilic, olives noires

SCAMPI

Terra di Siena, trombette nere
Terre de Siègne, cornes d'abondance

CALAMARI FRITTI CALAMAR FRIT

Creamy Spicy
Creamy Spicy

GRANCHIO CRABE

Maionese, bruschetta
Mayonnaise, bruschetta

BURRATA

Castelfranco, puntarella, polvere di balsamico
Castel franco, puntarelle, poudre de balsamique

VITELLO

Tonnato
Tonnato

VEGETALE

VEGETAL

CIPOLLA OIGNON

Confit, gelato parmigiano
Confit, glace parmesan

ZUPPA SOUPE

Di fagioli bianchi, miso, gorgonzola, uva passa bionde
De haricots blancs, miso, gorgonzola, raisins blonds

PESCE

POISSON

GAMBERO ROSSO CREVETTE ROUGE

Carciofi, mango giallo, mostarda di Cremona
Artichauts poivrades, mangue jaune, moutarde de Crémone

BRANZINO BAR

Plancton, seppia, funghi selvatici
Plancton, seiche, champignons sauvages

PASTA E RISOTTO

PÂTES ET RISOTTO

RAVIOLI

Scampi, pomodoro fresco
Scampi, tomates fraîches

SPAGHETTI

Vongole, prezzemolo
Palourdes, persil

TORTELLI

Formaggi, limone e menta
Fromage, citron et menthe

STROZZAPRETI

Cacio, pepe e bottarga
Fromage, poivre et poutargue

CARNE

VIANDE

MANZO BOEUF

Midollo, pinoli, capperi di Nicchia, salsa amara
Moelle, pignons, câpres La Nicchia, sauce amère

VITELLO

Alla milanese, rucola al limone
À la Milanaise, salade de roquette au citron

GNOCCHI

Crocanti, animelle di vitello
Croustillants, ris de veau

RISOTTO

Astice, gorgonzola, pera
Homard, gorgonzola, poire

RISOTTO Marchesi

Oro e zafferano
Or et safran

DA ORDINARE 48H PRIMA (4-6 PERSONE)

À COMMANDER 48h A L'AVANCE (4-6 PERSONNES)

Torta sfogliata al tartufo nero e bietta.

Tourte feuilletée de truffe noire aux blettes.

Pollo di Bresse Marco Polo –

vellutata di topinambur al tartufo, foie gras di anatra e prosciutto crudo della Savoia.

Poularde de Bresse Marco Polo –

velouté de topinambour truffé, foie gras de canard rôti et jambon cru de Savoie.

Raffaele potrà comporvi un menu per tutto il tavolo.

Raffaele pourra composer votre menu pour l'ensemble de la table.