

## ANTIPASTI / TO SHARE

### FRITTURA DI CALAMARI

CALAMARS FRITS / FRIED CALAMARI

### FOCACCIA MORTADELLA & TARTUFO

FOCACCIA MORTADELLE, STRACCIATELLA, TRUFFE & ROQUETTE  
FOCACCIA WITH MORTADELLA, STRACCIATELLA, TRUFFLE & ARUGULA

### FOCACCIA SALMONE AFFUMICATO

FOCACCIA SAUMON FUMÉ, RICOTTA & ROQUETTE / FOCACCIA WITH SMOKED SALMON, RICOTTA & ARUGULA

### FOCACCIA BRESAOLA

FOCACCIA BRESAOLA BLACK ANGUS, STRACCIATELLA, ROQUETTE PARMESAN  
FOCACCIA WITH BLACK ANGUS BRESAOLA, STRACCIATELLA, ARUGULA & PARMESAN

## PRIMI / STARTERS

### BURRATA POMODORO DATTERINO

BURRATA TOMATE DATTERINO, OLIVES TAGGIASCHE & BASILIC  
BURRATA, TOMATOES, TAGGIASCHE OLIVES & BASIL

### CARPACCIO DI BRESAOLA

CARPACCIO DE BRESAOLA BLACK ANGUS, ROQUETTE  
& PARMESAN / BLACK ANGUS BRESAOLA CARPACCIO,  
ARUGULA & PARMESAN

### SALMONE AFFUMICATO PETROSSIAN

SAUMON PETROSSIAN FUMÉ  
PETROSSIAN SMOKED SALMON

### TARTARE DI TONNO ROSSO

TARTARE DE THON ROUGE  
RED TUNA TARTAR

### INSALATA DI CARCIOFI

SALADE DE PETITS ARTICHAUTS, ROQUETTE & PARMESAN  
SMALL ARTICHOKE, ARUGULA SALAD WITH PARMESAN

### CARPACCIO DE GAMBAS ROUGE & CAVIAR

RED KING PRAWNS CARPACCIO WITH CAVIAR

### CARPACCIO DE BŒUF À LA TRUFFE

BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE

### VITELLO TONNATO

### TARTARE DE FILET DE BOEUF À LA TRUFFE

BEEF TENDERLOIN TARTAR WITH TRUFFLE

### SALADE DE HOMARD, CŒUR DE LAITUE & AGRUMES

LOBSTER, LETTUCE & CITRUS FRUIT SALAD

## PASTA

### LINGUINE AU HOMARD

LOBSTER LINGUINE

### CALAMARATA AL TARTUFO

CALAMARATA À LA TRUFFE / TRUFFLE CALAMARATA

### LINGUINE ALL' ARRABIATA

### LINGUINE AU CAVIAR

LINGUINE WITH CAVIAR

### CALAMARATA CACIO E PEPE

CALAMARATA PECORINO & POIVRE / CALAMARATA WITH PECORINO CHEESE & PEPPER

### LINGUINE ALL' BOLOGNAISE (BEEF FILLET)

### TORTELLONI ALLA BURRATA

TORTELLONI, TOMATE, BURRATA & BASILIC / TOMATO, BURRATA & BASIL TORTELLONI

## RISOTTO

### GAMBERI E LIMONE

GAMBAS & CITRON / KING PRAWNS & LEMON

### TARTUFO

TRUFFE & STRACCIATELLA  
TRUFFLE & STRACCIATELLA

### SAFRAN, GAMBERO ROSSO & CAVIAR

SAFFRON, GAMBERO ROSSO & CAVIAR

## CAVIALE / CAVIAR

CAVIAR PETROSSIAN OSSETRA IMPERIAL 30<sup>GR</sup> / 50<sup>GR</sup> / 125<sup>GR</sup>



## À PARTAGER SELON ARRIVAGE

### CÔTE DE BOEUF

PRIME RIB OF BEEF ABERDEEN

### LOUP DE MER ENTIER

WILD WHOLE SEA BASS

### BAVETTE DE WAGYU (AUSTRALIE)

SAUCE AU POIVRE / FLANK WAGYU STEAK WITH PEPPER SAUCE

## PESCE / FISH

### PAVÉ DE LOUP

PAVÉ DE LOUP & ARTICHAUTS TOMATES CERISES, OLIVES TAGGIASCHE & CÂPRES  
SEA BASS FILLET & ARTICHOKES, CHERRY TOMATOES, TAGGIASCHE OLIVES & CAPERS

### POULPE GRILLÉ, HUILE D'OLIVE & SAUCE VIERGE

GRILLED OCTOPUS, OLIVE OIL, VIRGIN SAUCE

### SOLE «BELLE MEUNIÈRE» (800GR)

### TAGLIATA DI TONNO

TAGLIATA DE THON, TOMATES CERISES, OLIVES TAGGIASCHE, CÂPRES AGRUMES & MIEL DE CANNES  
TUNA TAGLIATA, CHERRY TOMATOES, TAGGIASCHE OLIVES, CAPERS, CITRUS & HONEY OF CANNES

### GAMBAS CAMERON SAUVAGES GRILLÉES

GRILLED CAMERON PRAWN



## CARNE / MEAT

### FILET DE BŒUF SIMMENTAL SAUCE AU POIVRE

SIMMENTAL BEEF TENDERLOIN PEPPER SAUCE

### ORECCHIA DI ELEFANTE

CÔTE DE VEAU MILANAISE, ROQUETTE & PARMESAN / MILANESE VEAL CHOP, ARUGULA & PARMESAN

### MANZO WAGYU (JAPON)

FAUX FILET GRILLÉE WAGYU / JAPAN WAGYU SIRLOIN STEAK

### SCALOPPINE AL LIMONE

PICCATA DE VEAU "AL LIMONE" / LEMON VEAL PICCATA

### COQUELET À LA TRUFFE

YOUNG COCKEREL WITH TRUFFLE

## CONTORNI / SIDES

### POMMES FRITES "MAISON"

HOMEMADE FRENCH FRIES

### FRITES À LA TRUFFE

HOMEMADE FRENCH FRIES WITH TRUFFLE

### FAGIOLINI

HARICOTS VERTS / GREEN BEANS

### CALAMARATA À LA TOMATE

CALAMARATA WITH TOMATOES

### RATATOUILLE

### COEUR DE LAITUE, TRUFFE & PARMESAN

LETTUCE HEART, TRUFFLE & PARMESAN

#### + TARTUFO TOPPING

SUPPLÉMENT TRUFFE / TRUFFLE TOPPING

#### + CAVIALE TOPPING

LA CHEFFE PROPOSE DE SUBLIMER CE PLAT AVEC DE LA TRUFFE - PRIX AU GRAMME

VEGETARIEN / VEGETARIAN - SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

Prix en euro, taxes incluses, liste des allergènes disponible sur demande. Allergens list available on request.  
Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat.  
Boeuf: Simmental, Argentine, Japon / France / Veau: France / Agneau: France / Saumon: Ecosse