



## APERITIVI

Culatello di Zibello <sup>SG</sup>

Jambon cru de Zibello/Cured ham from Zibello 22.-  36.-

Jambon de Parme/Parma ham 19.-  28.-

Tagliere della Nonna

Planche charcuterie et Gorgonzola/ Ham and Gorgonzola platter 22.-  32.-

Porchetta Cochon de lait roulé et rôti aux herbes  
Suckling pig, rolled & roasted with herbs

Bresaola della Valtellina Viande de bœuf séchée et salée  
Cured, salted beef

Lardo d'Arnad Lard d'Arnad du Val d'Aoste affiné  
aux herbes des alpes  
Aosta valley lard with alpine herbs

Speck Speck/Speck

Gorgonzola al mascarpone Gorgonzola au mascarpone  
Gorgonzola with mascarpone

Parmigiano/Parmigiano 12.-  18.-

Caponata, pane all'aglio - melanzane,  
Cipolle, pomodori, olive verdi, capperi <sup>VGN</sup>

Caponata, pain à l'ail - aubergines, oignons,  
tomates, olives vertes, câpres/Caponata, garlic bread - 16.-   
aubergines, onion, tomatoes, green olives, capers

Burrata crema di broccoli, cipolla frita  
broccoli e olive Taggiasche <sup>VG</sup>

Burrata crème de brocoli, oignons frits, fleurette de  
brocoli et olives Taggiasche/Burrata broccoli cream, 15.-   
fried onions, broccoli florets, Taggiasca olives

## FOCACCIA

Alla Ligure

La classique/The classic 5.-

<sup>BIO</sup> BIO/ORGANIC

<sup>VG</sup> VÉGÉTARIEN/VEGETARIAN

<sup>VGN</sup> VÉGAN/VEGAN

<sup>SG</sup> SANS GLUTEN/GLUTEN FREE