



APERITIVI

Nodino di mozzarella di bufala Russo, diping pesto rosso, pane carasau **VG**

Tresse de mozzarella di Bufala Russo, sauce pesto rosso, pain carasau/Knot of mozzarella di bufala Russo, pesto rosso sauce, carasau bread 13.-

Fritto di calamari e cipolla rossa in agrodolce, maionese bianca all'aglio rosa

Friture de calamars, oignon rouge aigre doux, mayonnaise à l'ail rose/Deep fried calamari, sweet and sour red onions, pink garlic mayonnaise 21.-

Tartare di manzo svizzero, maionese al rafano, chips croccanti

Tartare de bœuf suisse, mayonnaise au raifort, chips croustillantes Swiss beef tartare, horseradish mayonnaise, crispy chips 18.-

Scampi marinati al limone e tamarindo, n'duia Calabrese, pannelle palermitane (3pièces)

Langoustines marinées au citron et tamarin, n'duia Calabrese, galette de pois chiches/Marinated langoustine with lemon and tamarind, n'duia Calabrese, chickpea fritter 25.-

Prociutto culatello di Zibello DOP 100 gr

Jambon cru culatello di Zibello DOP 100 gr Fine-cured culatello di Zibello DOP 100 gr 24.-

Tagliere della Nonna

Planche de charcuterie et Gorgonzola au mascarpone 24.-/34.-
Platter of charcuterie and mascarpone Gorgonzola

Mortadella "Renzini" di cinghiale al tartufo nero Mortadelle "Renzini" de sanglier à la truffe noire
Black truffle boar "Renzini" mortadella

Salame finocchiona Negrini IGP Saucisson aux graines de fenouil Negrini IGP
Salami with Negrini IGP fennel grains

Coppa di Modena DOP Coppa de Modène DOP
Coppa from Modena DOP

Prosciutto di Parma DOP Jambon de Parme DOP
Parma ham DOP

Guanciale di maiale nero di Sicilia Joue de porc noir de Sicile
Sicilian black pork cheek

Gorgonzola al mascarpone Gorgonzola au mascarpone
Mascarpone Gorgonzola

FOCACCIA

Alla Ligure

La classique/The classic 5.-



CARTE APRÈS-MIDI JUSQU'À 17H
AFTERNOON MENU TILL 5PM

ANTIPASTI

Armonia d'insalata di stagione **VGN** **SG**
 Jeunes pousses de salade, fruits de saison, graines, spiruline bio, gingembre, vinaigrette aux figues de Barbarie
 Baby leaf salad, seasonal fruits, grains, organic spirulina, ginger, prickly pear vinaigrette 16.-

Burrata vestita d'inverno **VG**
 Burrata, ventricina Calabrese, cédra, chips de pain de Altamura, oignons cebettes/Burrata, Calabrian ventricina, citron, Altamura bread crisps, spring onions 19.-

Stracciatella **VG**
 Stracciatella, fleur de sel de Bex, huile d'olive extra vierge bio de Sicile, toasts de pain grillés/Stracciatella, fleur de sel from Bex, Sicilian organic extra virgin olive oil, toasted bread 13.-

PASTA FATTA IN CASA BIO

Tortiglioni alla puttanesca
 Tortiglioni, sauce tomate "pelati strianese", câpres de Salina, ail rose, piment, anchois, olives noires de Gaeta
 Tortiglioni, peeled Strianese tomato sauce, Salina's capers, pink garlic, chili, anchovy, black olives from Gaeta 25.-

Orzotto vegano **VGN**
 Orge bio des Grisons façon risotto, purée de courge potimarron, noisettes torréfiées/Organic pearl barley from Grisons (like a risotto), Hokkaido squash purée, roasted hazelnuts 32.-

CONTORNI

Caponata Di Verdure **VGN** **SG**
 Caponata de légumes d'hiver, choux fleur, courge, raisins secs mijotés au vin rouge/Winter vegetable caponata, cauliflower, squash, raisins, stewed in red wine 9.-

Patatine fritte **VGN**
 Frites/Fries 7.-

Valeriana, olio E.V.O. sale e aceto balsamico Invecchiato IGP **VG** **SG**
 Salade de mâche, Parmiggiano Reggiano, sel, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique Invecchiato IGP
 Lamb lettuce salad, Parmiggiano Reggiano, salt, extra virgin olive oil, Invecchiato IGP balsamic vinegar 9.-

DOLCI

Buffet de dolci
 Assiette de dessert/Selection of desserts 14.-