

## *Antipasti - Les Entrées*

- \*\*Salade de trois tomates , anchois a l'huile et oignons rouge de Tropéa 22*
- \*\*Asperges Blanches tièdes , vinaigrette aux vieux vin et huile d'olive 24*
- Trio de carpaccio de bœuf , truffes, crème Harry's bar, roquette et parmesan 26*
- Vitello rosa rôti crème au thon et câpres de Pantelleria 25*
- Tartare de thon rouge coupé au couteau, ananas frais 25*
- Burratina de bufonne au caviar Oscietra top sélection 31*
- Antipasto opera « Terre et Mer » (confectionné pour minimum 2 personnes) 58*
- Caviar Oscietra top selection , crème aigrelette et blinis 30gr 69 ou 50gr 109*

- Artichauts « Mamme » alla Romana et chips de San Daniele 24*
- \*\*Parmiggiana d'aubergines gratinée au parmesan et mozzarella 21*
- Croquettes au homard, petit coulis de crustacées et tuile au safran 24*
- Brochettes de gambas grillées enrobées de lamelles de speck  
et petite sauce tartare 27*
- Salade tiède de homard et scampi , haricots princesses et vinaigrette aux agrumes 38*

## *Les pâtes*

- Pasatelli in brodo de poule et parmesan 23*
- \*\*Spaghetti aux tomates, basilic et burrata de bufonne 24*
- \*\*Ravioli aux truffes noires, ricotta et mascarpone 29*
- Spaghetti aux moules et vongole veraci, tomates confites Pendolino et persil plat 30*
- Mezzemaniche alla « vera Carbonara » 28*
- Linguine aux homards , coulis de langoustin et basilic (Confectionné pour minimum 2 personnes) 86*

*\*Tout nos plats sont préparés minute si vous êtes pressés ou si vous souffrez d'une allergie ou intolérance alimentaire veuillez l'indiquer au personnel de salle.*

## *Pesci - Les Poissons*

- Dos de bar rôti, tomates fraîches, olives Taggiasche et basilic,  
purée de pommes de terre et légumes de saison 36*
- Turbot en croûte d'aubergine sur un coulis de tomate Datterini 42*
- Bar de ligne en croûte de gros sel, huile d'olive et citron, légumes de saison  
et purée de pommes de terre (confectionné pour 2 personnes) 86*
- Grillade mixte de poissons et crustacés aux parfumes du sud (2cts) 88*

## *Carne-Viande*

- Escalope de veau alla Valdostana, concassée de trois tomates 36*
- Coquelet de Bresse rôti, jus de cuisson éclats de truffes noires, frites fraîches à  
l'huile d'olive et romarin 35*
- Côtes d'agneau grillées minute aux fines herbes, garniture de saison 36*
- Tagliata de contre-filet de bœuf, « Fassona » poêlée, ail et romarin 42*
- Filet de bœuf poêlé, crème au Gorgonzola, frites fraîches à l'huile d'olive au romarin 45*

## *Menu dégustation spécial « Opera »*

*Burratina de bufonne nappée de caviar Oscietra top selection*

*\*\*\**

*Artichaut « Mamme » à la Romana chips de San Daniele*

*\*\*\**

*Passatelli in brodo de poule et parmesan*

*\*\*\**

*Turbotin roti en croûte d'aubergine, sur coulis de tomate Datterini*

*Du*

*Filet de bœuf poêlée, jus de cuisson et copeaux de foie gras*

*\*\*\**

*Dessert conseillé*

*\*Menu servit par table entière participation 85 euro par personne*