ANTIPASTI

BRUSCHETTA* (3 pièces)	15
Caponata, saumon gravlax & avocat et	
jambon de parme avec stracciatella	

BURRATA FRITTA* (v)	20.
Burrata panée et frite sur un lit de sauce	
tomate faite maison, hasilic	

CARPACCIO DI CAPESANTE*	25
Carpaccio de Saint-Jacques, pickles de courge,	
grenade, huile d'olive et citron	

ŒUF PARFAIT TRUFFÉ 63 DU CHEF*	20.
Cuisson du chef, pickles de champignons, croûtons de pain,	

INVOLTINI DI MELANZANE (v)	18
Rouleaux d'aubergines farcies de mozzarella,	
basilic et sauce tomate	

35.-FRITTO MISTO DI MARE*

Calamars et crevettes frits servis avec la sauce tartare du chef. 300gr.

(supplément truffe noire Fr. 5.-)

artichauts frits et émulsion de truffe

STRACCIATELLA CON CREMA AL TARTUFO (v)	20
Cœur crémeux de burrata, brisures et	
copeaux de truffe, tomates cherry	

BURRATA E CAPONATA* (v)	18.
Purrata accompagnée de capanata faite maican, pain grillé	

* Hors promotion LaFourchette

PLANCHETTES

PLANCHETTE CHARCUTERIE ITALIENNE*	35
PLANCHETTE FROMAGES ITALIENS*	33
PLANCHETTE MIXTE*	38

* Hors promotion LaFourchette



Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Toutes nos viandes proviennent du Maître Boucher, charcuterie d'Italie et les poissons et crustacés de diverses provenances. (v) végétarien.

NOS SPÉCIALITÉS

PACCHERI «ULTIMO» AL TARTUFO

Préparé dans la meule de parmesan, crème de parmesan, tartufata, copeaux et lamelles de truffe noire

ENTRECÔTE DU CHEF À LA TRUFFE

240gr, servi avec purée de pomme de terre montée au beurre truffé, roquette, vieux parmesan et truffe noire 52.-

0363112560-

SECONDI

ODECCUIA DI ELEFANITE

ORECCHIA DI ELEFANTE	52
La fameuse escalope à la milanaise ! 220gr.	
Grande et fine escalope de noix de veau panée à l'italienne *	
POLPO ALLA GRIGLIA	44
Poulpe grillé, mousseline de butternut, grenade et pistache *	
TARTARE DI MANZO AL TARTUFO	43
Tartare de bœuf 210gr. Coupé au couteau, toasts de focaccia, copeaux de parmesan, lamelles de truffe noire *	
copeaux de parmesan, iamenes de trune noire	

*accompagnement au choix : frites, légumes ou salade

RISOTTO

RISOTTO AL CAPESANTE

Risotto à l'encre de seiche et Saint-Jacques snackées, émulsion de bisque

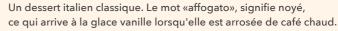
PASTA

LINGUINE AL GAMBERO ROSSO DI MAZARA Considérée comme une des meilleures gambas au monde! Tartare de gambero rosso, jus de têtes, citron, piment	45
RAVIOLI ALLA CARBONARA Raviolis fait maison, pecorino, poivre, guanciale et crème de jaune d'œuf	34
TORTELLINI DU CHEF Tortellini farcis de veau, jus de veau et sauge	35
RAVIOLI ALL'ASTICE Raviolis fait maison, farcis au homard, ricotta, pince pané au panko, bisque de homard	44
LINGUINE ALLE VONGOLE Les véritable linguine alle vongole veraci, ail, persil et tomates cerises	38
N° 90 NERONE (v) Les fameuses pâtes aglio, olio e peperoncino revisitées ! Fettucine, ail noir, scotch bonnet (piment écossais), poivre noir et mousse de lait	30
TAGLIATELLE AL PESTO DI PISTACCHIO (v) Pesto de pistaches, menthe, espuma de burrata	35
RAVIOLI ALLA BURRATA (v) Sauce tomates brûlées, stracciatella et basilic	29
DOLCI	
TIRAMISÙ DELLA CASA	13
ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise à la vanille, sauce caramel, amandes effilées	14
TORTA AL LIMONE Tarte aux 3 citrons (lime, yuzu et citron caviar) meringue italienne, biscuit fleur de sel	14
FONDANT AL CIOCCOLATO Fondant au chocolat, glace vanille, crumble et fruits rouges	15



38.-





Avec ricotta, à la pistache, au chocolat et aux fruits confits

14.-

12.-

CANNOLI SICILIANI (3 pièces)