

ANTIPASTI

BRUSCHETTA* (3 pièces) Caponata, saumon gravlax & avocat et jambon de parme avec stracciatella	15.-
BURRATA FRITTA* (v) Burrata panée et frite sur un lit de sauce tomate faite maison, basilic	20.-
CARPACCIO DI CAPESANTE* Carpaccio de Saint-Jacques, pickles de courge, grenade, huile d'olive et citron	25.-
ŒUF PARFAIT TRUFFÉ 63 DU CHEF* Cuisson du chef, pickles de champignons, croûtons de pain, artichauts frits et émulsion de truffe	20.-
INVOLTINI DI MELANZANE (v) Rouleaux d'aubergines farcies de mozzarella, basilic et sauce tomate	18.-
FRITTO MISTO DI MARE* Calamars et crevettes frits servis avec la sauce tartare du chef. 300gr.	35.-
STRACCIATELLA CON CREMA AL TARTUFO (v) Cœur crémeux de burrata, brisures et copeaux de truffe, tomates cherry	20.-
BURRATA E CAPONATA* (v) Burrata accompagnée de caponata faite maison, pain grillé (supplément truffe noire Fr. 5.-)	18.-

* Hors promotion LaFourchette

PLANCHETTES

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

* Hors promotion LaFourchette



Chef Jimmy VANGYSEL

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

49.-

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.-

SECONDI

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

*accompagnement au choix : frites, légumes ou salade

RISOTTO

RISOTTO AL CAPESANTE Risotto à l'encre de seiche et Saint-Jacques snackées, émulsion de bisque	38.-
--	------

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.-
CANNOLI SICILIANI (3 pièces) Avec ricotta, à la pistache, au chocolat et aux fruits confits	14.-
AFFOGATO AL CAFFÈ Un dessert italien classique. Le mot «affogato», signifie noyé, ce qui arrive à la glace vanille lorsqu'elle est arrosée de café chaud.	12.-