

BIANCANEVE

DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLA DI BUFALA E BURRATA PUGLIESE

28

Dégustation
de mozzarella di bufala
& burrata des Pouilles

Assiette de charcuterie, focaccia & mozzarella

*Mozzarella di bufala & burrata selection
Cold cuts, focaccia & mozzarella di bufala*

PIZZETTE

STREGA 28

Mozzarella, straciatella, courge,
San Daniele D.O.P., noisettes

Mozzarella & straciatella cheese, butternut

PIZZA AL TARTUFO NERO 24

Pizza à la crème de truffe,
riquette & truffe noire

*Pizza with truffle cream,
roquette & black truffle*

BUFALINA 21

Tomates San Marzano,
mozzarella di bufala
& basilic frais

*San Marzano tomatoes,
mozzarella di bufala
& fresh basil*

ANTIPASTI

CARPACCIO DI ORATA 28

Carpaccio de dorade crue & agrumes
Sea bream carpaccio & citrus

GIRELLO DI VITELLO TONNATO 28

Rond de veau, sauce au thon & câpres
Round of veal with tuna & caper sauce

PARMIGIANA PUGLIESE 20

Aubergines croquantes & basilic frit
Crispy eggplant & fried basil

ZUPPA DEL GIORNO 16

Soupe du jour
Soup of the day

INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO DI VACCHE ROSSE 25

Salade d'artichauts & parmesan « vacche rosse »
Artichoke salad & parmesan « vacche rosse »

POMODORI DATTERINI E MOZZARELLA 19

Tomates Datterino & mozzarella di bufala
Datterino tomatoes & mozzarella di bufala

INSALATA DI GAMBERI 44

Salade de gambas vapeur,
salade sucrine & agrumes
*Steamed gambas salad,
sucrine lettuce & citrus fruits*

POLPO, CREMA DI LENTICCHIE E BOTTARGA 23

Émincé de poulpe sauté,
crème de lentilles, cébette & poutargue
*Minced sautéed octopus,
lentil cream, scallion & bottarga*

ANTIPASTO VEGETARIANO DEL CHEF 18

Entrée végétarienne du Chef
Chef's vegetarian starter



BIANCANEVE

PRIMI

SPAGHETTO POMODORO E BASILICO 26

Spaghetti, tomates & basilic

Spaghetti, tomatoes & basil

TONNARELLO CACIO E PEPE, CARCIOFI 28

Tonnatello au fromage et poivre, artichauts

Cheese & pepper tonnatello, artichokes

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI VITELLO 24

Pappardelle au ragoût de veau

Veal stew pappardelle

LINGUINE AI GAMBERI 49

Linguine, gambas sautées, sauce tomate

Linguine, stir-fried gambas with tomato sauce

TAGLIATELLE, BURRO E TARTUFO NERO 26

Tagliatelles fraîches, beurre & truffe noire

Fresh tagliatelle with butter & black truffle

RISOTTO AI CARCIOFI E TARTUFO NERO 37

Risotto aux artichauts,

Cinta Sinese croquant, parmesan & truffe noire

*Artichoke risotto with crispy Cinta Sinese,
parmesan & black truffle*

PASTA DEL CHEF 24

Pâte du Chef

Chef's pasta

CONTORNI

14

SPINACI SALTATI

Épinards sautés / Sautéed spinach

PATATE AFFUMICATE

Pommes de terre fumées / Hay smoked potatoes

PURÉE AL TARTUFO NERO

Purée à la truffe noire / Black truffle potato purée

FUNGHI DI MONTAGNA

Champignons de montagne / Wild mushrooms

VERDURE SALTATE

Légumes sautés, marron & raisins frais

Sautéed vegetables, chestnut & fresh grapes

SECONDI

CARNI

POLPETTE DI VITELLO 26

*Boulettes de veau, sauce tomate, menthe
& purée de pommes de terre*

*Veal meatballs, tomato sauce, mint
& mashed potatoes*

MILANESE ORECCHIA DI ELEFANTE 60

*Escalope de veau à la milanaise géante pour 2
& purée de pommes de terre*

Giant veal Milanese for 2 & mashed potatoes

BISTECCA AL OSSO POUR 2, 69/PAX

Steak à l'os & pommes de terre au romarin

Bone-in steak with potatoes & rosemary

FILETTO DI MANZO 38

Filet de bœuf & purée de pommes de terre

Beef fillet & mashed potatoes

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO 26

*Escalopine de filet de veau au citron
& purée de pommes de terre*

Veal fillet escalope with lemon & mashed potatoes

GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO CON POLENTA TARAGNA AL FROMAGGIO CASERA 39

*Joue de bœuf au vin rouge,
polenta taragna & fromage casera*

Beef cheek with creamy polenta

PESCI

Choisissez votre accompagnement

BRANZINO AL SALE POUR 2, 64/PAX

Loup en croûte de sel pour 2

Salt-crusted sea bass for 2

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 54

Sole meunière

DOLCI

LO SGROPPINO SBAGLIATO 11/PAX POUR 2 PERSONNES MINIMUM

Glace minute maison citron & fleur de lait,
Génépi, Prosecco & zestes de citron
*Homemade lemon & fleur de lait ice cream,
Genepi, Prosecco & lemon zests*

BABA GÉNÉPI 16

Glace génépi & poudre de sapin
Genepi ice cream & fir powder

STRUDEL DI MELE DEL TRENTO 18

Strudel tiède, pommes & glace à la cannelle
Warm strudel, apples & cinnamon ice cream

TIRAMISU TRADIZIONALE 18

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

GELATO MANTECATO AL MOMENTO 26

Glace fleur de lait & toppings, à partager
Made to order artisanal ice cream & amazing toppings, to share

SOUFFLÉ ALLA GIANDUJA 22

Soufflé gianduja, noisettes & chocolat, à partager
Gianduja soufflé, hazelnuts & chocolate, to share

