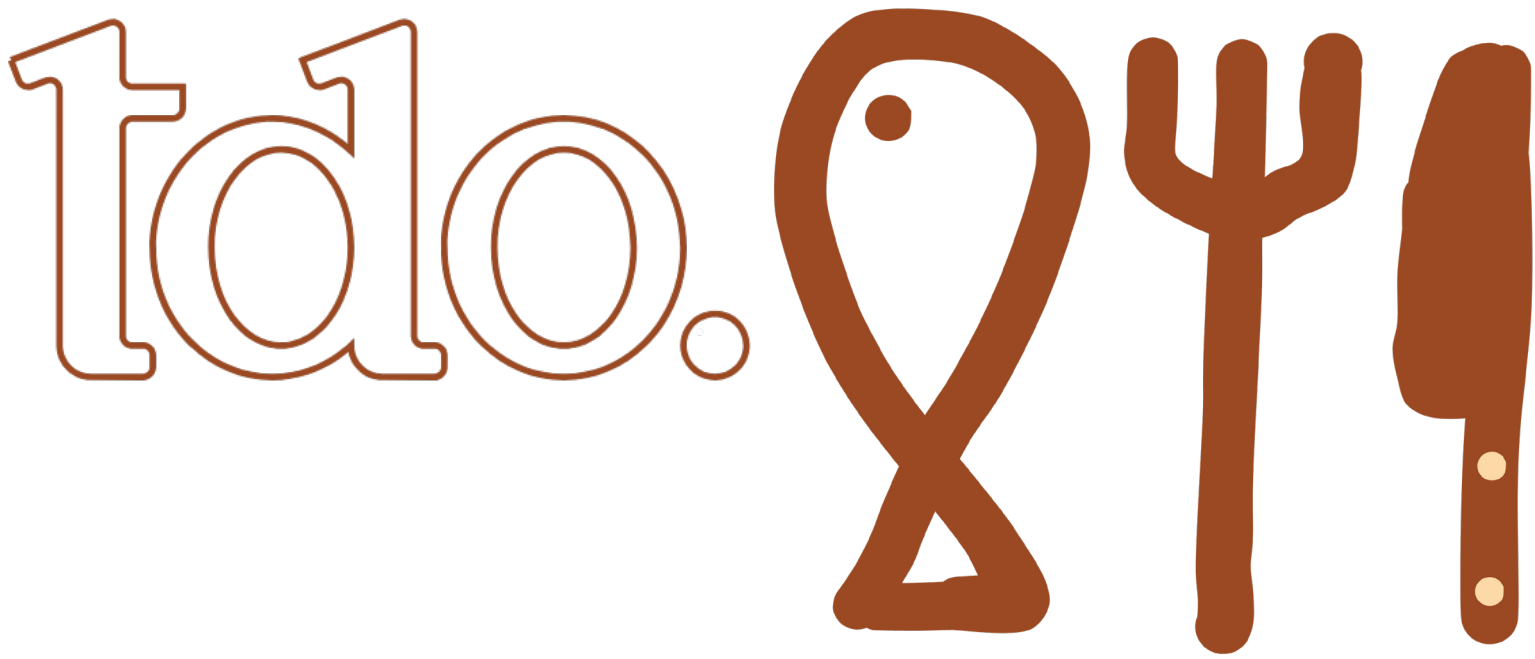




PIZZE

MARGUERITE 13.00
Sauce tomate, fior di latte fumée

REINE 14.50
Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon

FOCACCIA 18.00
Sauce tomate, fior di latte, prosciutto, parmesan, roquette, tomates cerises.

MORTADELLE 17.00
Crème, fior di latte, mortadelle, pistaches, burrata

TARTUFO 18.00
Crème de truffe, fior di latte, jambon, parmesan

DIAVOLA 15.00
Sauce tomate, fior di latte, spianata, oignons

GUANCIALE 14.00
Crème, fior di latte, oignons, guanciale, copeaux de parmigiano Reggiano

En cas d'allergies et/ou de régimes particuliers,
merci de nous le préciser.

Pris nets en euros, TVA incluse.
Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.

tdo.



VINS ROUGES

Patrimonio	
Domaine Mariotti-Bindi «Les soiffards» - 2024	6.50
Ajaccio	
Clos Marinu «Corail» - 2024	8.50
Calvi	
Clos Culombu «Storia di ecce fructus» - 2024	9.00
Ajaccio	
Domaine Tarra di l'apa «Regina» - 2024	10.00

VINS BLANCS

Patrimonio	
Domaine Mariotti-Bindi «Zinzinu» - 2023	6.50
Figari	
Domaine Petra Bianca «Pavonia» - 2023	8.50
Muscadet Sèvre et Maine	
Domaine Landron «Amphibolite» - 2024	8.50
Ajaccio	
Domaine de Tremica «Abbramante» - 2023	11.00

COCKTAILS

VODKA	13.00
Sirop de cannelle, purée de poire, muscat pétillant	
GIN	13.00
Sirop de rhubarbe, curaçao yuzu, lime, tonic	
TEQUILA	13.00
Noisette grillée, jus de pomme, lime, eau pétillante	
WHISKY	13.00
PM Single corne, sirop d'érable, triple sec, lime, gingerbeer	
COCKTAIL CREATION	14.00

À PARTAGER



BOEUF TONNATO	12.50
Tartare au couteau, fumé, sauce tonnato, câpres frits, estragon	
TARTARE DE POISSON	14.50
Poisson de pêche du jour, pico de gallo, crème au citron vert, sirop spicy	
PANUOZZO	9.00
Mortadelle, pesto rosso, roquette, olives	
PIZZETA	8.00
Saveur du moment	
TARAMA	10.50
Toasts briochés, huile d'herbe, citron	
CHARCUTERIE	18.00
12 mois d'affinage de chez Robin Casalonga	
POIVRONS ET BURRATA	12.50
Poivrons marinées, Burrata, vinaigrette miso, huile spicy	

PLATS PRINCIPAUX

BOLOGNESE	23.00
Pâtes fraîches, Ragu alla bolognese, nuage de parmesan.	
CACIO E PEPE	22.00
Pâtes fraîches, sauce au pecorino, poivre	
MILANESE DE COCHON	26.00
Echine basse température panée, polenta crémeuse, beurre noisette	
TORTELLINI AL TARTUFO	26.00
Tortellini maison à la crème de parmesan, sauce truffée	
RAVIOLI	27.00
Pâtes fraîches maison, agneau confit, crème de parmesan, jus au marsala.	

DESSERTS

MOUSSE CHOCO	9.00
Noisettes torréfiées	
CAKE AU CITRON	9.00
Cake au citron, mousse de pistache, sirop de limoncello	