

## ANTIPASTI

<b>CÉSAR CLASSIQUE</b> Vinaigrette César maison, Grana Padano, pancetta, croûtons.	16
<b>BURRATA E POMODORO</b> Tomates ancestrales, pesto au basilic, olives déshydratées, pain au levain.	26
<b>CHOU-FLEUR CACIO E PEPE</b> Chou-fleur rôti, sauce cacio e pepe, câpres croustillantes.	16
<b>PIEUVRE GRILLÉE</b> Harissa sicilien, tahini au citron, bruschetta, feta bulgare, menthe.	28
<b>CALAMARI FRITTI</b> Aïoli au basilic, quartier de citron.	22
<b>INSALATA DI INDIVIA E RADICCHIO</b> Labneh aux dattes, raisins rouges, vinaigrette balsamique à l'ail noir, pacanes confites.	17
<b>POLPETTE DI VITELLO</b> Boulettes de veau, béchamel au parmesan, sauce tomate San Marzano, basilic.	19
<b>FRITES À L'AIL ET AU PARMESAN</b> Frites maison, parmesan à l'ail, Grana Padano.	12
<b>CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES*</b> Côtelettes d'agneau de l'Australie (3), yogourt fouetté, pesto à la menthe.	29
*extra côtelette d'agneau 10	
<b>CRAB CAKE DU MARYLAND</b> Chair de crabe, assaisonnement Old Bay, ail confit, sauce tartare, salade de fenouil, oignons marinés et aneth.	23

## CRUDO

<b>TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE</b> Boeuf Black Angus AAA, moutarde de Dijon, câpres, persil, cornichons, cheddar vieilli, crostini.	21
<b>CARPACCIO DI MANZO 1950</b> Boeuf Black Angus AAA, artichauts croustillants, pêches à la truffe, aïoli balsamique, roquette, parmesan, grissini.	22

## PIZZA

<b>MARGHERITA</b> Sauce tomate, fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive.	18
<b>MARINARA ANCHOIS</b> Sauce tomate, anchois blancs, olives kalamata, Pecorino Romano, pepperoncini.	19
<b>PEPPERONI</b> Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, origan.	20
<b>FUNGHI TARTUFO NERO</b> Crème à la truffe noire, champignons sauvages, mozzarella, ciboulette.	25
<b>PORCHETTA PROVOLONE</b> Porchetta fumée, provolone, mozzarella, béchamel au parmesan, oignons, romarin.	23
<b>GAMBERONI BOMBA</b> Sauce tomate, bomba crema, crevettes tigrées, mozzarella, chapelure épicée, oignons marinés.	27
<b>CALABRESE</b> Sauce tomate, fior di latte, pepperoni, sopressata épicée, piment calabrais, Pecorino Romano.	22
<b>PROSCIUTTO</b> Sauce tomate au prosciutto, fior di latte, prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, basilic.	26
<b>CARNIVORA</b> Sauce tomate, mozzarella, saucisses italiennes, pancetta, sopressata, pepperoni.	24
<b>BURRATA</b> Sauce tomate, tomates cerises, olives Kalamata, oignons rouges, pesto au basilic, Grana Padano, basilic.	28

<b>TARTARE DE THON</b> Thon de qualité sushi, aïoli bomba au citron, salsa cacciatore, pangratatto, huile de basilic.	22
<b>TARTARE DE SAUMON</b> Concombres et radis à la vinaigrette de sésame, sambal de soja au sésame, oignons verts, micro coriandre, chips de crevettes.	19

## PASTA Pâtes sans gluten +3

<b>SPAGHETTI AL PESTO BURRATA</b> Pesto crémeux au basilic, pangratatto aux pistaches, burrata.	28
<b>RIGATONI CREMA DI POMODORO</b> Sauce rosée San Marzano, fior di latte, basilic.	24
<b>LINGUINI ARAGOSTA</b> Bisque de homard et safran, tomates cerises confites, homard du Maine poché au beurre.	36
<b>GNOCCHI POMODORO E BASILICO</b> Sauce tomate San Marzano, basilic, huile d'olive.	26
<b>RAVIOLI CON FUNGHI E RICOTTA</b> Raviolis farcis de ricotta, champignons sauvages, sauce porto, Grana Padano, basilic.	28
<b>FETTUCINI FRUTTI DI MARE</b> Sauce arrabiata, crevettes tigrées, palourdes, calmars, n'duja, persil.	30
<b>MAC &amp; CHEESE</b> Sauce quatre fromages, truffes noires, chapelure épicée, ciboulette.	31
<b>BUCATINI CARBONARA TRUFFE NOIRE</b> Sauce carbonara crémeuse, truffe noire fraîche, pancetta, Parmigiano-Reggiano, poivre noir.	39

## ACCOMPAGNEMENTS

FRITES	7	PURÉE DE POMMES DE TERRE, CACCIOCAVALO FUMÉ, CIBOULETTE	10
FOCACCIA MAISON	5	OLIVES ÉPICÉES TOSCANES MARINÉES	8
CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS	12	BROCCOLINIS ÉPICÉS, PANGRATATTO	10

## PESCE e CARNE

<b>FILET MIGNON AAA</b> Purée de pommes de terre au caciocavallo fumé, broccolins rôtis, demi-glace au vin rouge.	51
<b>CÔTE DE VEAU AU PARMESAN</b> Côte de veau de lait, sauce tomate San Marzano, mozzarella, Parmigiano Reggiano, fior di latte.	58
<b>POULET GRILLÉ PICCATA</b> Quartiers de pommes de terre rôties au four, haricots verts à l'ail, sauce au beurre piccata, citron grillé.	34
<b>CREVETTES GÉANTES TIGRÉES FRA DIAVOLO</b> Crevettes tigrées (3), polenta à la romaine, épinards sauvages, sauce San Marzano Diavolo.	42

**1855 ENTRECÔTE VEILLIE\*** 150  
Broccolins épicés, champignons sauvages, frites à l'ail et au parmesan, demi-glace au vin rouge.

\*Idéale pour 2-3 personnes

**STEAK ET FRITES** PM  
Frites maison, sauce au poivre de Madagascar.

**POISSON DU JOUR** PM

**PLATEAU DU CHEF** PM