

ANTIPASTI

ARANCINO ALLA MILANESE

Risotto croustillant au safran, cœur d'osso buco

16.-

BUFALINA

Pizzetta, tomates confites, mozzarella di bufala et basilic

18.-

FRITTURA DI CALAMARI

Sauce tartare aux agrumes

26.-

VITELLO TONNATO

Rôti de veau, sauce au thon, anchois et câpres

26.-

CARCIOFO E BURRATA

Artichaut à la braise et coeur de burrata des Pouilles

19.-

PASTA DEL GIORNO

Seulement le midi

Pâte du jour

25.-

PIATTI PRINCIPALI

CACIO E PEPE

Mezze maniche, pecorino et poivre Sarawak

26.-

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA

Pappardelle au ragoût de cerf au Nebbiolo

28.-

RAVIOLI AI PORCINI

Ravioles maison aux cèpes, beurre à la sauge et noisettes du Piémont

32.-

LINGUINE AL MARE

Calamars, poulpe, crevettes, moules et jus de crustacés

34.-

TAGLIATA DI FASSONA

Contre-filet de bœuf piémontais à la braise, salade de roquette

48.-

PARMIGIANA

Aubergines fondantes, tomate San Marzano, fior di latte, scamorza fumée et basilic

32.-

CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO

Pommes de terre croustillantes au romarin

8.-

CONTORNO DI STAGIONE

L'accompagnement du moment

9.-

INSALATA VERDE

Salade verte

8.-

DOLCI DELLA CASA

TIRAMISÙ DELLA CASA

Servi à table, selon votre gourmandise

12.-

LIMONE DI SORRENTO

Citron de Sorrente givré, sorbet maison

10.-

BRIOCHE AL GELATO

Brioche chaude, glace fior di latte et pistaches caramélisées

14.-

TORTA AL CIOCCOLATO

Moelleux meringué « Tout Chocolat », et noix

14.-

GELATI E SORBETTI

Glaces et sorbets artisanaux de La Gelosa

5.5-

Casa LULIA

Allergènes : notre équipe vous renseigne.

Origines :

Bœuf: Suisse, veau: Suisse, cerf: Autriche

Poisson: Méditerranéenne, Atlantique du sud

Pain, pizzas et pâtisseries : Suisse