

Set Menu (Day 1)

ENTRÉES

Caprese Di Pomodoro E Mozzarella Capri

Caprese de tomates et mozzarella façon Capri au pesto

[MLK, NUT] [VEG]

Fantasia Di Salumi E Formaggi

Plateau de charcuteries et fromages avec compote de figues, bresaola, coppa, salami

Milano, taleggio, chorizo

[MLK, PRK, BEF]

Fritto Misto Di Mare

Fruits de mer frits servis avec pesto et sauce tartare (crevettes, moules, calamars, poisson)

[FSH, CRU, MLK, GLU, EGG, NUT]

PLATS PRINCIPAUX

Tagliolini Con Stracciatella Di Formaggio E Pesto

Tagliolini à la stracciatella, burrata, ricotta, copeaux de parmesan, tomate et pesto au basilic

[NUT, MLK, GLU, CEL, VEG, PLANT BASE]

Ravioli Ripieni Con Ragù Di Manzo

Raviolis farcis à la ricotta et épinards, tomate, carotte, vin rouge et ragù de boeuf

[MLK, GLU, SUL, BEF, ALC]

Filet de Poisson grillé au Beurre, ail et câpres Servi avec purée de petits pois et légumes

[FSH, MLK]

Poulet Farci au fromage et basilic servi avec légumes, pommes de terre purée aux olives et jus de viande

DESSERTS

Sorbetto Di Zabaione Agrume E Lamponi

Sabayon agrumes, sorbet framboise

[EGG, MLK]

Tiramisù Tradizionale Rivisitato

Tiramisù revisité avec biscotti

[MLK, GLU]

Sorbet

Sorbet du jour

[PLANT BASED, VEG]

Set Menu (Day 2)

ENTRÉES

Bruschetta Con Verdure Grigliate Di Stagione

Bruschetta aux légumes grillés de saison, tomate, ail et basilic
[GLU, PLANT BASE, VEG]

Insalata Di Polpo E Patate

Salade de poulpe et pommes de terre parfumée au persil
[MLS]

Carpaccio Di Manzo Con Insalata Mista

Carpaccio de bœuf, salade mêlée, copeaux de parmesan, sauce tonnato
[BEF, SUL, MLK, FSH]

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchi Al Quattro Formaggi

Gnocchi en sauce blanche, taleggio, ricotta, gorgonzola et parmesan
[GLU, MLK, PLANT BASE, VEG]

Tagliatelle Ai Frutti Di Mare

Tagliatelles aux fruits de mer, calamars, poisson du jour, moules, crevettes
[FSH, CRU, MLS, GLU, MLK]

Filetto Di Manzo Alla Pizzaiola

Filet de bœuf alla pizzaiola, servi avec purée de petits pois et légumes
[MLK, SUL, BEF, CEL]

Trancio Di Orata Grigliata Alla Campagnola

Dorade grillée à la campagnarde, purée au pesto et légumes
[FSH, MLK]

DESSERTS

Crostata Al Cioccolato Bianco E Frutti Rossi

Tarte croustillante au chocolat blanc, compote maison aux fruits rouges
[MLK] [VEG]

Panna Cotta Alla Nocciola Con Salsa Al Cioccolato

Panna cotta à la noisette avec sauce au chocolat
[NUT, PLANT BASED] [VEG]

Sorbet

Sorbet du jour
[PLANT BASED, VEG]

Set Menu (Day 3)

ENTRÉES

Zuppa Di Pomodoro

Soupe de tomates rustique italienne avec pesto et huile d'olive

[GLU] [VEG]

Tonno Scottato Mare E Monti Al Sesamo

Thon poêlé servi avec sauce aïoli, câpres, anchois et graines de sésame

[FSH, SSE]

Tatin de Tomates aux Crevettes et Pesto

Tatin de tomates accompagnée de crevettes au pesto

[MLK, GLU, CRU, NUT]

PLATS PRINCIPAUX

Pennette All'Arrabbiata

Penne arrabbiata, tomate fraîches, piment, olives, persil, basilic

[GLU, MLK, CEL]

Spaghetti Alla Carbonara

Spaghetti carbonara, pancetta, oeuf, beurre, poivre et pecorino

[MLK, GLU, PRK, EGG]

Agnello In Umido

Agneau mijoté avec pommes de terre à la crème, petits pois, romarin, ail et sauce tomate

[SUL, MLK, GLU]

Risotto Con Gamberoni

Risotto aux gambas, mascarpone, ail, oignon et persil

[CRU, MLK, SUL, GLU]

DESSERTS

Meringa Italiana E Cremoso Al Cioccolato Fondente

Meringue italienne, crémeux au chocolat noir, glace au café

[EGG, MLK]

Tiramisù Tradizionale Rivisitato

Tiramisù revisité avec biscotti

[MLK, GLU]

Sorbet

Sorbet du jour

[PLANT BASED, VEG]

DIETARY PREFERENCES

Whether you are vegetarian, fully plant-based, or simply curious, we warmly invite all our guests to explore our delicious plant-powered dishes. And there are *plenty* of good reasons to try them: thoughtfully crafted and full of flavours, these options offer the same exceptional quality and taste—while reflecting our commitment to a kinder planet and our goal to serve at least 30% vegetarian and plant-based dishes.

Look for our  and  labels on the dishes to join our sustainable journey, one tasty bite at a time.

SUITABLE FOR VEGETARIANS 
SUITABLE FOR PLANT-BASED 

[VEG]
[PLANT-BASED]

FOOD ALLERGENS DISCLAIMER

We list the primary allergens present in each dish using standard abbreviations. However, despite our best efforts, trace amounts of allergens may still be present upon the manufacturing of some ingredients that we use. Our kitchen uses a wide range of ingredients which may contain or come into contact with common allergens, including but not limited to: gluten, peanuts, tree nuts, dairy, eggs, soy, fish, shellfish, etc...

If you have a food allergy or dietary restriction, please inform the Restaurant Manager or Chef before placing your order.

SOYA	[SOY]
CELERY	[CEL]
NUTS	[NUT]
PEANUTS	[PNT]
MUSTARD	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULPHATES	[SUL]
SESAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILK	[MLK]
EGG	[EGG]
CRUSTACEAN	[CRU]
FISH	[FSH]
MOLLUSK	[MLS]
ALCOHOL	[ALC]
PORK	[PRK]
BEEF	[BEF]