

ACCUEIL CORPORATIF À PROPOS MENU CONTACT RÉSERVER HÔTEL

LUNCH

BRUNCH

SOIR

LUNCH (11H30 - 14H30)



LUNDI A VENDREDI

INSALATA

SALADE CESAR

ROMAINE GRILLÉE, VINAIGRETTE CESAR YUZU ET NOIX
DE CAJOU, CROUTON CITRON TOGARASHI, PARMESAN

-

GRILLED ROMAINE LETTUCE, YUZU CASHEW CAESAR
DRESSING, LEMON TOGARASHI CRUMBS, PARMESAN

14

MISO VERDE

VERDURE LOCALE, TOMATES, OLIVES, VINAIGRETTE
SÉSAME MISO

-

LOCAL GREENS, TOMATOES, OLIVES, SESAME AND
MISO DRESSING

10

ENDIVES ET STRACCIATELLA

AMANDES AU MISO, MIEL, VINAIGRETTE SOYA ET
BALSAMIQUE BLANC

-

MISO ALMONDS, HONEY, SOY AND WHITE BALSAMIC
DRESSING

13

PASTA

AL RAGU

CAMPANELLES, SAUCE RAGU BOEUF VEAU ET PORC AU
CURRY JAPONAIS, GRANA PADANO, BASILIC

-

CAMPANELLES, JAPANESE CURRY RAGU SAUCE WITH
BEEF, VEAL AND PORK, GRANA PADANO, BASIL

23

AL TARTUFO

TAGLIATELLES, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, TRUFFE,
PARMESAN, CRÈME

-

TAGLIATELLE, MIXED MUSHROOMS, TRUFFLE, PARMESAN,
CREAM

23

PICCANTE

RIGATONIS, SAUCE ROSÉE, PURÉE DE PEPERONCINO,
RICOTTA YUZU, CHIPS DE SOPRESSATA

-

RIGATONI, ROSÉE SAUCE, PEPERONCINO PUREE, YUZU
RICOTTA, SOPRESSATA CHIPS

18

CACIO E PEPE

BUCATINIS, DASHI, ORIGAN, FURIKAKE, CAPICOLLO, AIL
NOIR, PARMESAN, POIVRE

-

BUCATINIS, DASHI, ORIGAN, FURIKAKE, CAPICOLLO, AIL
NOIR, PARMESAN, POIVRE

19

PIZZA

MARGHERITA

POMODORO, FIOR DI LATTE, PARMESAN, BASILIC

-

POMODORO, FIOR DI LATTE, PARMESAN, BASIL

10

MAMMA MORTADELLA

BÉCHAMEL, RICOTTA, PISTACHES, MIEL, MORTADELLE

-

BÉCHAMEL, RICOTTA, PISTACHIOS, HONEY,
MORTADELLA

21

AL FUNGHI

FIOR DI LATTE, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS,
OIGNONS, HUILE DE TRUFFE

-

FIOR DI LATTE, MIXED MUSHROOMS, ONIONS, TRUFFLE
OIL

19

FROMAGGI

BLEU, FIOR DI LATTE, CACCIO CAVALLO, MOZZARELLA,
ORIGAN, AIL FRAIS

-

BLUE CHEESE, FIOR DI LATTE, CACCIO CAVALLO,
MOZZARELLA, GARLIC

18

IL CLASSICO

POMODORO, FIOR DI LATTE, PEPPERONI, PARMESAN

-

POMODORO, FIOR DI LATTE, PEPPERONI, PARMESAN

17

PROSCUITTO E FICHI

BECHAMEL, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, FIGUES,
CAMEL MISO, ROQUETTE, NOIX DE PIN

-

BECHAMEL, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, FIG, MISO
CAMEL, ARUGULA, PINE NUTS

21

BOEUF ET SHISHITO

BOEUF BRAISÉ, PIMENTS SHISHITO, BÉCHAMEL, FIOR DI
LATTE, OIGNONS FRITS

-

BRAISED BEEF, SHISHITO PEPPERS, BECHAMEL, FIOR DI
LATTE, FRIED ONIONS

21

DI CAPRA

FROMAGE DE CHÈVRE, PESTO TOMATES SÉCHÉES,
SAUCE TOMATE, ORIGAN, POIVRONS GRILLÉS, FIOR DI
LATTE, ÉCHALOTES, TOMATES CERISES

-

GOAT CHEESE, SUNDRIED TOMATO PESTO, TOMATO
SAUCE, OREGANO, GRILLEDPEPPERS, FIOR DI LATTE,
SCALLIONS, CHERRY TOMATOES

18

GELATO

-

4/7

TIRAMISU

DOIGTS DE DAME, CAFÉ, MASCARPONE, WHISKY
JAPONAIS LADY FINGERS

-

COFFEE, MASCARPONE, JAPANESE WHISKY EXTRA
SHOT ESPRESSO +3

12



ACCUEIL CORPORATIF À
PROPOS MENU CONTACT RÉSERVER HÔTEL