

TABLE D'HÔTE

ANTIPASTI

ZUPPA DI STAGIONE

Potage de saison et garniture

INSALATA CESARE IL TEATRO

Bébé romaine, lardons de bacon fumé, parmesan, sauce César et croûtons

ACCRAS DI PESCE

Accras de flétan au basilic, mousseline de céleri-rave à l'Amaretto et caramel de tomate

PROSCIUTTO, MELONE E ZUCCA +10\$

Jambon prosciutto, melon cantaloup au Porto, courge marinée, caviar de courge et dentelle à l'huile d'olive

PIATTI PRINCIPALE

PIZZA AI FUNGHI • 42\$

Champignons rôtis, parmesan, armillaires en vinaigrette balsamique à la truffe et chicorée

PENNES ROMANOFF • 45\$

Boulettes de veau, sauce rosée à la vodka, tomates cerises et ciboulette

GNOCCHI DI GRANCHIO • 49\$

Gnocchi crémeux au crabe et citron confit, ricotta salata, fraîcheur d'épinards et fenouil, câpres frites

PIASTRA FOURCHETTE BLEUE • 51\$

Pêche responsable et durable

PETTO D'ANATRA • 53\$

Magret de canard laqué aux griottes, purée de panais à l'huile de noisette, aubergines alla scapece et salade de panais

EXTRAS

Pâtes sans gluten 3\$ / Prosciutto 5\$ / Anchois 6\$ /
Mozzarella di Bufala 8\$ / Foie gras 15\$

DOLCE

Découverte de notre pâtisserie

Thé, tisane ou café filtre inclus

CONVIDERE

OLIVE MARINATE • 7\$

Olives marinées et focaccia maison

FORMAGGI • 26\$

Variété de fromages fins du terroir, crumble de noix salées, et confiture de tomate

SCOPERTA ITALIANA • 28\$

Saucisson sec, coppa, lonzo, charcuterie maison, moutarde de noix et légumes marinés