

ANTIPASTI

-  OLIVE MARINATE • 7\$
Olives marinées et focaccia grillée
-  ACCRAS DI PESCE • 14\$
Acras de flétan au basilic, mousseline de céleri-rave à l'Amaretto et caramel de tomate
-  CALAMARI FRITTI • 16\$
Sauce citron confit et bacon de mer, sauce tomate au basilic

- PROSCIUTTO, MELONE E ZUCCA • 17\$
Jambon prosciutto, melon cantaloup au Porto, courge marinée, caviar de courge et dentelle à l'huile d'olive
-  MOZZARELLA CAPRESE • 17\$
Tomates de serre, mozzarella di Bufala, balsamique vieilli, huile d'olive et basilic
-  POLPETTE DI VITELLO • 17\$
Boulettes de veau, sauce verte, chips de chou frisé, amandes rôties et parmesan

- MOZZARELLA CROCCANTE • 18\$
Salsa rosata, pickles de fenouil et crémeux de parmesan
- CARPACCIO DI MANZO • 20\$
Bœuf AAA, garniture de câprons, tomate et orange, pacanes caramélisées et émulsion de persil
- CAPE SANTE CON SENAPE • 24\$
Pétoncles rôtis, tomates confites, beurre nantais à la moutarde et miel, caviar de moutarde au balsamique blanc

ZUPPE E INSALATE

-  ZUPPA DI STAGIONE • 8\$
Potage de saison et garniture
- MINISTRONE DELLA CONTADINA • 10\$
Soupe minestrone Il Teatro
-  INSALATA CESARE IL TEATRO • 16\$
Bébé romaine, lardons de bacon fumé, parmesan, sauce César et croûtons

CONDIVIDERE

-  FORMAGGI • 26\$
Variété de fromages fins du terroir, crumble de noix salées, confiture de tomate
- SCOPERTA ITALIANA • 28\$
Saucisson sec, coppa, lonzo, charcuterie maison, moutarde de noix et légumes marinés

EXTRAS

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

PIZZA

-  PIZZA MARGHERITA • 22\$
Sauce tomate au basilic, parmesan, mozzarella fior di latte et basilic frais
-  PIZZA AI FORMAGGI • 24\$
Mozzarella, cheddar vieilli, parmesan, fior di latte, pistou, crumble de noisettes et pacanes
-  PIZZA AI FUNGHI • 24\$
Champignons rôtis, parmesan, armillaires en vinaigrette balsamique à la truffe et chicorée

PASTA

-  SPAGHETTI BOLOGNESE • 23\$
Sauce à la viande de veau de lait et copeaux de parmesan
-  PENNES ROMANOFF • 24\$
Sauce rosée à la vodka, tomates cerises et ciboulette
- Pâtes sans gluten sur demande

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA • 25\$
Lardons, parmesan, pecorino et jaunes d'œufs
-   RISOTTO VEGETARIANO • 29\$
Champignons rôtis, chou frisé, pesto et mozzarella di Bufala

CARNE

-  FEGATO DI VITELLO • 28\$
Foie de veau de lait, pancetta, échalotes, purée de pommes de terre, sauce Porto et parmesan
-  POLLO ALLA PARMIGIANA • 30\$
Escalope de volaille, linguines crémeuses à l'ail, champignons, estragon et pecorino
-  PETTO D'ANATRA • 33\$
Magret de canard laqué aux griottes, purée de panais à l'huile de noisette, aubergines alla scapece et salade de panais

- BISTECCA DI VITELLO • 38\$
Contre-filet de veau grillé, beurre à la truffe, pommes de terre frites, salade César et sauce Porto
- ISPIRAZIONE STAGIONALE • PRIX DU MARCHÉ
Plat création de nos Chefs selon la saison

PESCE

- GNOCCHI DI GRANCHIO • 29\$
Gnocchis crémeux au crabe et citron confit, ricotta salata, fraîcheur d'épinards et fenouil, câpres frites
- ZUPPA DI PESCE • 36\$
Palourdes, moules, crevettes du Golfe, turbot, sauce crémeuse au vin blanc, petits légumes, persillade aux amandes et caviar
-  PIASTRA FOURCHETTE BLEUE • PRIX DU MARCHÉ
Pêche responsable et durable

DOLCE

-  CANNOI • 7\$
Pistache et chocolat blanc, noisette et chocolat gianduja, sauce chocolat amer
-  TORTA FORMAGGIO E MASCARPONE • 8\$
Gâteau au fromage, mascarpone et panais, pommes rôties, réduction de miel et balsamique
-  TORTA AL LIMONCELLO • 8\$
Tarte citron, limoncello et basilic, meringue flambée, griottes confites au Porto
-  TIRAMISU • 8\$
Verrine, biscuit à l'Amaretto et amandes, crème mascarpone et chocolat

-   TORTA DI MANDORLE • 9\$
Gâteau à l'orange et courge, spaghettis de courge caramélisées, yaourt à l'origan et nougatine