

GIORGIA

100 € / Personne

Burrata 250 g **

Burrata, tomates datterino, huile d'olive extra-vierge, basilic et épice de Zaatar.

Creamy burrata, roasted datterino tomatoes, basil-infused extra virgin olive oil, and Zaatar.

Vitello tonnato

Veau façon tonnato traditionnelle.

Traditional Vitello Tonnato.

Parmigiana Arrotolata

Rouleau d'aubergine, sauce tomate, mozzarella et parmesan.

Eggplant Rollatini with tomato sauce, mozzarella and Parmesan.

Insalata di Cesare

Poulet pané panko, coeur de sucrine, mayonnaise maison, olive, câpres, parmesan et anchois.

Panko-Crusted Chicken with baby gem lettuce, house-made mayonnaise, olives, capers, Parmesan, and anchovies

Cannelloni

Cannelloni maison, bolognaise de boeuf et sauce béchamel.

House-Made Cannelloni beef bolognese & béchamel sauce.

Orecchia d'elefante

Côte de veau panée "oreille d'éléphant", sauce tartare maison.

Pounded Veal Chop 'Elephant Ear' with house-made tartar sauce.

Orata alla salsa vergine *

Dorade a la sauce vierge de grenade, huile d'olive extra-vierge, basilic et olives vertes.

Seared Sea Bream with Pomegranate Vierge Sauce, extra virgin olive oil, basil & green olives.

Patatine fritte **

Frites.

French Fries.

Insalata mista

Salade mesclun.

Mesclun Salad.

SUPP. CAVIALE E TARTUFO

Supplément caviar et truffe / Supplement Caviar & Truffle

Caviale *,

Tous les plats marqués d'une étoile * ont l'option supplément caviar 30g.

Every-marked () dish welcomes 30g caviar supplementation.*

140

Tartufo **,

Tous les plats marqués de deux étoiles ** ont l'option supplément truffe 10g.

*Every-marked (**) dish welcomes 10g truffle supplementation.*

20

Tiramisu della nonna

Tiramisu della nonna

Tiramisu Classico della Nonna

Millefoglie di frutta

Millefeuille aux fruits rouges, crème mascarpone vanillé

Red Berry Millefeuille, vanilla mascarpone cream