



Pour commencer

Escalope de foie gras de canard au porto, pomme tatin et pain brioché	18
gluten et dérivés - sulfites et dérivés - œufs - lait et dérivés - fruits à coque	
Anchois « Rosalita », aubergines à l'huile, tomates confites et burrata	15
sulfites et dérivés - poisson - lait et dérivés	
Petite planche avec Capocollo di Martina Franca, pancetta de cave du Podere Cadassa, Speck Sarner, Blu di Bagnoli, Vezzena d'alpage et giardiniera maison	20
sulfites et dérivés - lait et dérivés	
Grande planche avec Capocollo di Martina Franca, pancetta de cave du Podere Cadassa, Speck Sarner, Blu di Bagnoli, Vezzena d'alpage et giardiniera maison	39
sulfites et dérivés - lait et dérivés	

L'Osteria

Tartare de bœuf coupé au couteau, truffe noire, mayonnaise à la moutarde et carasau frit	16
œufs - poisson - gluten et dérivés - sulfites et dérivés - moutarde	
Sablé salé à la Robiola di Roccaverano, champignons conservés et mocetta de chèvre	17
gluten et dérivés - soja - sulfites et dérivés - lait et dérivés	
Pappardelle aux cèpes et Vezzena d'alpage	16
gluten et dérivés - lait et dérivés - œufs	
Spaghettoni Mancini, seiche des Pouilles, poivron rôti et poudre de laurier	18
gluten et dérivés - poisson - mollusques	



La Brace

Pavé de cabillaud de pêche, avec sa jardinière de légumes	21
poisson	
Picanha d'Aberdeen Angus, avec sa jardinière de légumes	25
Pluma de porc rouge de Castille, avec sa jardinière de légumes	21
Bavette de Black Angus 'Miguel Vergara', avec sa jardinière de légumes	23
Travers de porc fumés et laqués à la sauce barbecue, avec sa jardinière de légumes	17
sulfites et dérivés - moutarde	

Big Green Egg... Côtes de bœuf et Fiorentina ! avec sa jardinière

Nous aurons le plaisir de vous présenter les pièces du jour !

le prix varie selon la pièce, demandez au personnel - à partir de 7/100 g

La jardinière de légumes servie avec les plats « La Brace » :

carotte, chou-fleur, endive, pois gourmand, courgette, tomate cerise.

susceptible de varier selon les arrivages

Ici, la viande n'est pas simplement cuite, elle est célébrée.

Le secret ? Le Kamado Big Green Egg : un barbecue qui s'inspire des cuissons ancestrales, avec une maîtrise parfaite de la température.

Le résultat, obtenu également grâce au meilleur charbon de bois Quebracho Blanco, est une viande qui libère tout son caractère : juteuse, parfumée, inoubliable.

Nous avons choisi la Simmental de Bavière comme notre faux-filet de référence, accompagnée d'une sélection d'autres viandes d'exception.

Côte de bœuf de Simmental de Bavière

7/100 g

T-Bone de Simmental de Bavière

7.5/100 g

Accompagnements

Pommes de terre au four	4
lait et dérivés	
Poivron rôti, bagna cauda et poudre de câpres	5
lait et dérivés - poisson - sulfites et dérivés	

Notre assortiment de pain (gressins, focaccia, pain, huile à la ciboulette) et couvert

3.5

Conformément à la réglementation sur la sécurité alimentaire, certains produits peuvent être surgelés ou traités par cellule de refroidissement rapide dans notre établissement