



Côté / ardin

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

Ce menu est servi exclusivement au déjeuner
This menu is only served at lunch time

- Incontrasi nel verde** 32.-
 Partage autour du monde végétal- buffet
Sharing around the plant world- buffet
- Fantasia di calamaretti** 24.-
 Soupe froide de tomate du Sud / petits calamars juste saisis
 basilic en deux façons / grissini maison
*Cold south tomato soup / seared small squids
 basil in two ways / homemade grissini*
- Crudo & Fichi** 26.-
 Carpaccio de figues marinées minute au poivre
 et huile EVO jambon de Parme 18 mois / feuilles vertes
*Figs carpaccio marinated with black pepper and EVO oil
 Parma ham 18 months / green leaves*
- Insalata di farro della Garfagnana** 21.-
 Salade d'épeautre / concassé de tomates du Sud
 oignons et cébettes / basilic / vinaigrette Montalcino
*Spelt salad / crushed south tomatoes
 onions and spring onions / basil / Montalcino vinaigrette*

- Incontrasi nel verde**
 Partage autour du monde végétal- buffet
Sharing around the plant world- buffet

Dal mercato del giorno

Le marché du jour
Market of the day

Dolcezze

Douceur du jour
Sweet of the day

Entrée / plat 55.-

Starter / main dish


Entrée / plat / dessert 67.-

Starter / main dish / dessert

entrée / plat

- Spaghetti alla chitarra** 26.-
 Tombée d'oignons rouges / pignons torréfiés
 anchois de l'île d'Elbe / pain cafone
*Red onions confit / toasted pine nuts / anchovies from Elba /
 cafone bread*
- Cavatelli alle vongole** 28.-
 Pâtes fraîches sautées aux palourdes / jus de cuisson
 persil italien / zeste de citron de Costiera
*Fresh pasta sautéed with clams / jus / italian parsley
 Costiera lemon zest*
- Acquerello estivo gamberi & melanzana** 26.- / 32.-
 Risotto Carnaroli mantecato / tartare de crevettes rouges
 ricotta / aubergines
*Carnaroli risotto mantecato / gamberoni tartare / ricotta
 eggplants*
- Panciotti ai funghi porcini** 26.- / 34.-
 Ravioli artisanaux farcis aux bolets / éclats de noisettes
 du Piémont / émulsion de parmesan
*Handmade ravioli stuffed with bolete / hazelnuts slivers
 from Piedmont / parmesan emulsion*

AQUA

-  **Caciucco, bruchetta all'olio di capperi** 47.-
Soupe toscane de poissons aux fruits de mer / cannellini
légèrement pimenté
Toscana fish soup with sea food / cannellini / slightly spicy
-  **Scorfano all'acquapazza** 46.-
Beau filet de rascasse / caponata d'aubergines / menthe et
basilic / tomates confites
*Scorpion fish fillet / eggplant caponata / mint and basil / can-
died tomatoes*
-  **Frittura di paranza** 47.-
Friture de poissons de roches à l'huile d'olive
marmelade d'oignons rouges / légumes rôtis
*Deep fried rock fishes with olive oil
red onions marmelade / roasted vegetables*

TERRA

-  **Polletto ruspante alla diavola** 41.-
Coquelet cuit sur peau / herbes épicées
légumes du jardin grillés
Cockerel cooked on its skin / spicy herbs / grilled vegetables
-  **Scottadito d'agnello & lardo di Colonnata** 48.-
Côtelettes d'agneau / câpres et piment / salade de haricots
verts / croquettes de pommes de terre / lard de Colonnata
*Lamb cutlets / capers and chilli pepper / green bean salad
potato croquettes / lardo di Colonnata*
- La mia milanese di vitello** 46.-
Paillard de veau pané / roquette et parmesan au balsamique
pommes gaufrettes / mayonnaise à la fleur de brocoli
*Breaded veal paillard / rocket and parmesan with balsamic
potato wafers / broccoli flower mayonnaise*
-  **Costata di manzo Fassone** 164.-
Tomahawk de boeuf Fassone au grille
sauce barbecue maison
choix de légumes du jardin / pommes rôties
*Grilled beef Fassone tomahawk
homemade barbecue sauce
selection of garden vegetables / roasted potatoes*
pour 2 pers
for 2 people

DOLCI

- Dolcezze** 12.-
Douceur du jour
Sweetness of the day
- Profumo d'estate** 16.-
Confit de figues fraîches / sablé à l'huile d'olive
coeur coulant framboise et basilic
*Candied fresh figs / olive oil shortbread
melting heart of raspberry and basil*
-  **Baba & mirtillo** 14.-
Baba au limoncello de Palaia / marmelade de myrtille
citron vert
Limoncello from Palaia baba / blueberry marmalade / lime
-  **Riflessi di sole** 16.-
Transparence à la mirabelle / espuma de yaourt grec
crumble au muesli
*Mirabelle plum transparency / greek yogurt espuma
muesli crumble*
-  **"Tuttodunfiato"** 12.-
Petit sorbet de raisin "fraise" / grappa
Small sorbet of "Strawberry" grappe / grappa

Végétarien  **Sans gluten**  **Sans lactose**  **Contient porc**  **Sans arachide** 
Vegetarian *Gluten-free Dairy-free Contains pork Nut-free*

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies

Calamar, jambon, anchois, palourde, lard, poissons, fruits de mer, rascasse: Italie / Crevette rouge: Argentine

Coquelet: France / Agneau, boeuf: Irlande / Veau: Suisse

We remain at your disposal regarding any allergens contained in this menu

Squid, ham, anchovies, clam, bacon, fish, sea food, scorpion fish: Italy / Gamberoni: Argentina / Cockerel: France / Lamb, beef: Ireland / Veal: Switzerland