

Dolce

VITA

Entrées

Carpaccio d'artichauts, Reggiano et basilic, caprons tiges Carpaccio artichokes, Reggiano and basil, caprons rods	22 €
Dorade et courgettes de pays marinées au citron cédrat, façon cannoli Sea bream and zucchini marinated in lemon citron, like a cannoli	26 €
Burratina, duo de tomates Roma et ananas et focaccia Burratina, duo of Roma and pineapple tomatoes and focaccia	26 €
Salade du moment Salad of the moment	22 €

Plats

Salade romaine, feta, pastèque, tomate, avocat, citron caviar et saumon gravlax maison Feta cheese, romaine salad, watermelon, tomatoes, avocado and gravlax salmon	27 €
Salade detox de tomate olivette, ventrèche de thon, œuf de caille, concombre et romaine Detox salad with olivette tomatoes, marinated tuna, quail egg, romaine salad and cucumber	26 €
Tramezzino avocat, chaire d'araignée, grenade et pulpe de pomelos ruby Tramezzino-avocado, spider crab, pomegranate, and ruby pomelo pulp	35 €
Tagliata de bœuf grillé, pecorino, pancetta et jeunes pousses Grilled beef tagliata, pecorino, pancetta and young shoots	42 €
Panino imbottito-jambon ibérique, truffe d'été et pecorino Panino imbottito-Iberian ham, summer truffle and pecorino	32 €
Panino imbottito-confit de tomate, buffala et basilic frais Panino imbottito- tomato confit, buffala cheese and fresh basil	26 €

Dolce

VITA

Desserts

Barre glacée chocolat-noisettes caramélisées, glace vanille Bourbon et confiture de lait	14 €
Chocolate-caramelized hazelnut ice cream bar, Bourbon vanilla ice cream and milk jam	
Tarte aux fraises, crème anglaise pistache et sorbet fraise	12 €
Strawberry tart, pistachio custard cream and strawberry sorbet	
Assiette de fruits du moment et sorbet au choix	15 €
Plate of fresh fruits and sorbet of your choice	
Glaces et sorbets	12 €
Ice cream and sorbets	
Assiette de fromage affinés de nos régions	21 €
A selection of cheese from our regions	