

## ENTREES FROIDES

Bruschetta "Classique" Tomates, Ail & Basilic	9
Vitello Tonnato à la Piemontaise 	14
Poulpe Rôti, Haricots Blancs & N'Duja 	19
Tartare de Bœuf "Classico" 	23
Tartare de Thon & Guacamole 	24
Terrine de Foie Gras & Confiture de Pommes	26
Huitres spéciales Gillardeau n°2 (Les 6) 	32

## CHARCUTERIE

Cecina de Léon	19
Jambon de Parme "Sant'Ilario" 24 mois	21
Jamon Iberico de Bellota 42 mois	34
<b>Il classico Bacon</b>	
<b>CHEESEBURGER</b>	
Black Angus Beef, Bacon, Cheddar & Onion Rings	23

## A PARTAGER

### LA VERA PIZZA NAPOLETANA

Margherita  
Marinara  
19

### SKIZZE & CO.


#### Sans Levure ou Sans Gluten

Burrata, Courgette & Tomates Cerise - 18
Stracchino & Truffe - 24
Romagna Roll - 25

### L'ORIGINALE

Focaccia di Recco	19
Recco & Tartufo	26

### DEGUSTATION DE CRU

Carpaccio de Poissons, Crustacés & Huitres	S.Q. 
--	--





## ENTREES CHAUDES

BBQ Chicken Wings	11
Aubergines à la Parmesane	14
Mozzarella di Bufala in Carrozza	16
Calamars frits & Courgettes, Jalapeno	19
Cœurs d'Artichauts farcis aux Crevettes	21
Saint Jacques en croûte de Noisettes & Truffe	28



### Tacos

Tempura de Crevette, Iceberg & Onion Rings	20
Pluma de Porc, Avocat, Tomates & Coriandre	22



## SALADES

Kale BIO, Raisins & Parmesan 	14
Caesar de Poulet	17
Chicorée & Burrata, Vinaigrette à l'Ail 	19
Artichauts Crus, Noix de Pécan & Parmesan 	21
King Crab, Avocat & Granny Smith 	26

## PÂTES & RIZ

Spaghetti de Blé Complet "Pomodoro del Piennolo D.O.P."	18	Pappardelle à la Bolognese Blanche	19
Tonnarelli all'Amatriciana à Notre Façon	21	Wok de Riz Venere, Poulet & Legumes croquants	24
Gnocchi de Pomme de terre aux Artichauts, Tomates Cerises & Burrata	23	Risotto aux Cèpes & Truffe 	28
Crêpes Ricotta & Epinards, Fondue au Parmesan	26	Paella Valenciana	29
Linguine au Homard	32	Risotto "Sapore di Mare" 	32

## POISSONS & CRUSTACES

Pavé de Turbot Rôti, Fruits de Mer & Sauce Crustacés	30
Thon Poêlé aux Câpres, Olives & Tomates séchées 	32
Filet de Loup (300gr) sur Pierre de Sel de l'Himalaya & Crudités 	39
La Belle Sole Meunière, Purée au Citron	42
Black Cod Miso, Riz Venere	48

## VIANDES ROTIES ou POELEES

Coquelet de Bresse (AOP) "Diavola"	24
Tagliata de Bœuf "Black Angus" & Légumes sautés	26
Carré d'Agneau, Moutarde à l'ancienne & Purée au Yuzu	28
Short Ribs de Bœuf "Black Angus" Braisé au Cabernet, Avocat Grillé	36
Côte de Veau Rôtie & Champignons de Saison	42

## POISSONS & VIANDES GRILLEES SUR LA BRAISE

La Pièce du Boucher - S.Q.

Loup de Méditerranée, Huile d'Olive Extra Vierge Taggiasco & Câpres (Pour 2) - 78

Barbeque Short Ribs Caramelisés, Épi de Maïs Grillé - 29

Filet de Bœuf **BIO** 200gr. - 32 / 300gr. - 39

New York Steak "Black Angus" Patate Douce au Fromage Fondu 350gr. - 42

Entrecôte de Bœuf "Black Angus" Nouvelle Zelande, Purée Jalapeno 400gr.- 52

"Fiorentina" **BIO** 1,2Kg./1,4Kg. La Fameuse T-Bone Steak (Pour 2/3) - 10€/100gr

Informez nous svp en cas d'Allergies ou Intolerances Alimentaires

Chef de Cuisine Andrea Lanzillotta - Sous Chef Mattia Marchetto

PLATS SANS GLUTEN 

