



Focaccia Maison 8 Tapenade d'Aubergine +4

huile d'olives et herbes fraîche

Antipasto Plato 10

olives marinées, cornichons maison, noix salées

Funghi Marinati Arrostiti e Noci 12

champignons marinés rôtis et noix de grenoble

Arancini ai Funghi 14

champignons urbains, truffes, sauce marinara ou pesto, aïoli

Cavolfiore alla Griglia 14

chou-fleur rôti, herbes fraîches, sauce crémeuse au curcuma et ail croustillante

Patate Fritte al Tartufo 13

frites maison, parmesan végétalien, aïoli à la truffe noire

Melanzane Impanate 14

aubergines panées, sauce au poivre noir, herbes fraîches, ricotta de cajou et racine d'ail

Asparagi e Tonnato 15

asperges grillées, crème de noix de cajou-kombu, gouttes de poivron rôti, câpres, crumble de tournesol

Insalata di Cavolo 18

salade de chou frisé avec vinaigrette aux herbes, tranche d'orange, tomates séchées et amandes grillées

Cesare 18

Salade César Vinaigrette maison, chapelure, câpres frites et parmesan végétalien

Carote Arrostiti All'acero di Cumino 15

Carottes rôties à l'érable et aux graines de carvi, ricotta de cajou et huile d'herbes brûlées

Cavoletti di Bruxelles 15

choux de bruxelles croustillants, glaçage au piment doux, noix de coco grillée

Tartare di Funghi 18

Tartare de champignons avec aïoli de ciboulette, oignons rouges marinés et craquelin focaccia

Rigatoni con Sugo Pomodoro 23

notre sauce pomodoro classique, persil italien frais, crumble de tournesol, manicotti de noix de cajou, sel de l'himalaya

Tagliatelle con Pesto d'Aneto 24

pesto d'aneth et de basilic frais, zeste de citron, pignons de pin, parmesan végétalien

Campanelle con Salsa Rosata 23

tomate cerise, basilic, ail, poivre noir frais et notre sauce rosée,

Spaghetti Alla Chitarra Alfredo 22

ciboulette et alfredo, ail, chou-fleur, parmesan végétalien, poivre noir frais, piments rouges broyés et crème de coco

Risotto al Tartufo e Asparagi 26

champignons sauvages, truffes, asperges, sauce tonato, ciboulette