

SUGGESTIONS DU CHEF - *CHEF SPECIALS*

PLATS

LÉGUMES DU POTAGER /22

velouté de brocolis, asperges, fèves, tomates colorées, courgettes, brocolis, copeaux de pecorino toscano, yuzu et huile EVO

broccoli velouté, asparagus, broad beans, colored tomatoes, courgettes, broccoli, Tuscan pecorino shavings, yuzu and EVO oil

MEZZE MANICHE AU CRABE DE SARDAIGNE ET ASPERGES /27

chair de crabe, asperges, tomates colorées, piment d'Espelette, zestes de citron

crab meat, asparagus, colored tomatoes, Espelette pepper, lemon zest

CÔTES D'AGNEAU SCOTTADITO /34

côtes d'agneau grillées, sauce vierge à l'huile EVO, citron vert et herbes méditerranéennes, pommes de terre grenaille rôties au four

grilled lamb chops, sauce vierge with EVO oil, lime and Mediterranean herbs, roasted baby potatoes

DESSERT

PIZZA STAZIONE /13

bananes, sauce au chocolat gianduja, pistaches

Bananas, gianduja chocolate sauce, pistachios

