A MODO MIO

CUISINE ITALIENNE CONTEMPORAINE

ANTIPASTI

CRUDO — 18
de Saint Jacques, émulsion avocat, concombre mariné, huile aux herbes

ENCORNET — 17
snacké, champignons du moment, raisin aigre-doux, jus au calamar

OEUF — 16
parfait, déclinaison de panais, taleggio, granola noisette

TARTARE — 19
de veau, radicchio, poire et Castelmagno

PRIMI & SECONDI

RAVIOLI — 28
de pâte fraîche maison au safran, farcis au bar, chou-fleur, amandes, beurre blanc & caviar

GNOCCHI DI RICOTTA — 24
crème de courge, radicchio, noisette

PAPPARDELLE — 26
de pâte fraîche maison, ragoût de joue de bœuf confite, oignon aigre doux, gremolata au citron

PIÈCE DE COCHON CONFITE — 29
crème de pomme de terre fumée, pomme rôtie, chou vert, sauce au Marsala

POISSON DU MOMENT — 32
snacké, déclinaison de topinambour, beurre blanc citronné

DOLCI

TIRAMISÙ — 10
café "A Modo Mio"

POIRE, CHOCOLAT & MOSCATO — 13
poire pochée au Moscato, sorbet poire, crémeux chocolat, crumble cacao

MANDARINE, CHATAIGNE & VANILLE — 13
crème vanille, biscuit et crème châtaigne, sorbet et suprême mandarine

AFFOGATO — 7
glace vanille arrosée d'une liqueur noisette ou pistache au choix

CRÉMEUX GLACÉ AU LIMONCELLO — 5

NOS MENUS

MENU MOMENTO

Entrée, plat et dessert
fait par le chef

39

Disponible chaque midi sauf le samedi et le mardi et mercredi soir

MENU SCOPERTA

Entrée, plat et dessert
au choix de la carte

49

MENU DEGUSTAZIONE

Carte blanche en cinq services autour des produits du moment et de notre cuisine italienne contemporaine

Menu servi pour l'ensemble de la table

uniquement le soir avant 21h

65

MENU BAMBINO

– 12 ans –

Petite pizza maison margherita
ou
Pasta du moment
+
2 boules de glace au choix
+
1 sirop ou jus de fruit

15