

Bar LIMONE

CUCINA BOTTEGA E VINO

CICCHETTI

ACCIUGA & BURRO 16
Anchois de Cantabrie, beurre de culture Cows Creamery (IPE), brioche

BATTUTA DI MANZO 24
Tartare de filet mignon avec vinaigrette classique, servi sur brioche
◆ CAVIAR D'ESTURGEON BLANC ITALIEN +36\$



FOCACCIA, OLIO D'OLIVA E OLIVE 6



CRUDI

OSTRICHE 6/24

Mignonette, citron

TONNO 24

Thon a nageoire jaune, sauce olivata, pistaches

CAPELANTE 23

Pétoncles, amandes, pommes, piments, menthe

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 30
Veau, mayo de thon, échalotes marinées, radis, câprons

BURRATA PUGLIESE 29
Pollen de fenouil, miel de tilleul, evo

◆ TRUFFLE +16\$

AGNELLO SCOTTADITO (3) 61
Côtelettes d'agneau d'Alberta, patates, verdures, chimichurri

DAL PASTAIO

FUNGI & FUNGHETTI 33
Champignons, persil, crème de Parmigiano Reggiano

RIGATONI AMATRICIANA 29
Guanciale, tomate, pecorino

CAVATELLI ALL' ONDA 34
Saucisse de scampi, vin blanc, tomates, piment

FETTUCINE ALFREDO

"Ricetta Autentica"

Fettuccine aux œufs frais, beurre de culture, Parmigiano
Rossi affiné 36 mois

◆ SUPP. TRUFFLE M.P PP / CAVIAR 36\$/10GR

(for 2 pp) 48

INSALATE

CAESAR 22
Pancetta, pain de campagne, parmigiano reggiano 24-mois

INDIVIA 23
Endives, noix de grenoble, pain de campagne, piave, vinaigrette au miel et anchois

VERDE 20
Laitue verte, vinaigrette italienne, saba

POMODORI 21
Tomate, oignons, fromage de chèvre, pignons de pin

PIZZETTE

MARINARA 16
Tomates fraîches, origan, ail, anchois

PISTACHIO E MORTADELLA 21
Mortadelle, burrata, pistaches

MARGHERITA 17
Tomates, stracciatella

PROSCIUTTO E PESTO 21
Pesto de basilic, fior di latte, pignons de pin, roquette, prosciutto



DOLCI



CONTORNI



TIRAMISU (2-4 pp) 38

KEYLIME PIE 16

CRÈME BRÛLÉE 15

FUNGI ARROSTITI 14
Champignons rôtis, romarin, ail

PURÈ DI PATATE 12
Purée de pommes de terre, beurre de culture, ciboulette

PATATE FRITTE 12
Pommes de terre Yukon Gold, aioli

VERDURA 14
Légumes de saison