

NOTRE SPECIALITÉ DE SAISON

ANTIPASTI

Carpaccio di barbabietola, caprino, noci, zeste di limone e miele	14.50
Carpaccio de betterave, fromage de chèvre, noix, zeste de citron et miel	
Sformatino di ricotta su vellutata di carote e zenzero	15.50
Petit flan de ricotta sur velouté de carottes et gingembre.	
Tartare di manzo, uovo in camicia e croccante di carciofi	19.50
Tartare de bœuf, œuf poché et croustillant d'artichauts	

PRIMI PIATTI

Gnocchi di barbabietole al profumo di arancio e spinacino	22.00
Gnocchis de betterave parfumés à l'orange et jeunes pousses d'épinard	19.00
Gnocchi neri, calamari, pomodorini e carciofini	23.50
Gnocchis noirs, calamars, tomates cerise et artichauts	20.50
Gnocchi verdi alle cime di rapa, croccante di pane alle acciughe e burrata	23.50
Gnocchis verts aux « cime di rapa », croustillant de pain aux anchois et burrata	20.50
Gnocchi viola su crema di parmigiano e lamelle di tartufo	25.50
Gnocchis violets sur crème de parmesan et lamelles de truffe	22.50
Gnocchi di patate, guanciale, porcini e mandorle tostate	25.50
Gnocchis de pommes de terre, guanciale, bolets et amandes grillées	22.50

Cher clients,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part



LACENA2008

