

Les petites
Madeleines

La carte de midi





Petite dégustation piémontaise

"Insalata russa": mélange de légumes avec de la mayonnaise, thon à l'huile *

"Agnolòt del Plin" au jus de rôti et noixettes°

Bunet

35,00

Eau et café inclus

Petite dégustation Les petites Madeleines

Mille-feuille de poissons *

Seriòle, céleri, navets, courgettes et estragon °

Tartelette aux noix de pécan, crème brûlée et mandarine

45,00

Eau et café inclus

Soupes, légumineuses et céréales

Mozzarella de buffle, cimes de navets cuites et crues, tomates ésechées à l'huile
et crème d'anchois 15,00

Salade à volonté **V**

Salade verte, tomates, carottes, cornichon, thon Callipo, olives du Taggia, mozzarella de
buffle oeuf... à partir de 12,00

Soupe aux légumineuses et céréales° **V** 16,00

V Plat végétarien

Hors-d'œuvres

Veau froid, sauce au thon, anchois de la Mèr Cantabrique et céleri bouclé 16,00

Insalata russa": mélange de légumes avec de la mayonnaise, thon à l'huile * 15,00

Tartare de bœuf battu au couteau 16,00

Entrées

"Agnolòt del Plin" au jus de rôti et noixettes° 18,00

Spaghetti Antico Pastificio Fabbri au sauce tomates° **V** 16,00

Raviolis de pâtes fraîches intégrales farcies de baudroie et pommes de terre * 18,00

Plats de résistance

Entrecôte affinée 30 jours, légumes de saison° 28,00

Sériole cuite à basse température avec des légumes de saison° 28,00

Blanc de canard, jus à l'orange et cimes de navet ° 25,00

Desserts

Le Bunet traditionnel, pudding aux chocolats, biscuits aux amandes et café 8,00

Traditional tiramisù 8,00

Salade de fruits 8,00

Glaces et sorbets* 8,00

Eau minérale 0,75 L 3,50

