

GRANDS BOULEVARDS

Chef des cuisines Giovanni Passerini

Hors d'œuvres et entrées

CHARCUTERIES ITALIENNES ET FOCACCIA 15€
Jambon de parme, Mortadelle et Finocchiona

BRUSCHETTA 7€
Vignarola et lard de colonnata

✓ OLIVES 4€
De Sicile

ENCORNETS ALLA LUCIANA 16€
Haricots coco, céleri et olives Taggiasche

ASPERGES BLANCHES 14€ ✓
Ajo blanco et vinaigrette fleur d'oranger

VITELLO TONNATO 16€
Giardiniera, sarrasin et roquette

BURRATA 14€ ✓
Légumes printaniers, petite épautre, huile verte

...

Plats

AGNEAU A LA BRAISE 29€
Croquette d'épaule, sauce romesco, oignons calçots

POISSON DU JOUR 30€
Cuit au feu de bois, gnocchetti au pil pil,
et blettes acidulées

✓ VOL AU VENT 25€
Asperges vertes,
menthe, trevise et bergamotte

LINGUINE 29€
Coquillages, citron et persil

RAVIOLI DE GIOVANNI 24€ ✓
Epinards, ricotta et beurre de sauge

CANNELLONI 26€ ✓
poireaux, taleggio, citron et pignons de pin

MEZZE MANICHE ALLA VACCINARA 24€
Ragoût de queue de boeuf et pecorino

...

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE 12€
Selection de Fromages italiens

POMME CONFITE 12€
Gavotte et crème glacée
au blé noir grillé

ZEPOLLA 12€
Crème diplomate et salade d'agrumes

TARTE RHUBARBE 11€
Compoté de rhubarbe
et glace cardamome

✓ Entrées et plats végétariens



Option Végane sur demande

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par notre chef
et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée
Prix net en euros / service compris