

## ANTIPASTI

### CROSTINI DI BURRATA, RUCOLAE TARTUFO BIANCO DI ALBA

Crostini de burrata, roquette et truffe blanche d'Alba  
*Burrata crostini, roquette and Alba white truffle*  
54€

### TORTELLINI E BRODO DI GALLINA

Tortellini, bouillon de volaille  
*Tortellini, chicken broth*  
39€

### SALMONE AFFUMICATO

Saumon fumé  
*Smoked salmon*  
39€

### CARPACCIO DI SERIOLA

Sashimi de sériole et truffe noire  
*Yellowtail sashimi and black truffle*  
42€

### VITELLO TONNATO DELLA CANTINETTA

Filet de veau, sauce au thon et câpres  
*Veal fillet, tuna sauce and capers*  
33€

## SALUMI NOSTRANI

### TAGLIERE DI SALUMI

Plateau de charcuterie POUR 2 : 32€/PERSONNE  
*Selection of delicatessen FOR 2 : 32€/PAX*

## PRIMI PIATTI

### CARAMELLE FATTE A MANO AL MAGRO DI KOBE E CREMA DI TARTUFO

Bonbons faits main au bœuf de Kobe, crème à la truffe et truffe noire  
*Kobe beef handmade caramelle pasta with truffle cream and black truffle*  
59€

### RISOTTO MASSAROSA AL PARMIGIANO E TARTUFO BIANCO DI ALBA

Risotto au parmesan et truffe blanche d'Alba  
*Risotto with parmesan and Alba white truffle*  
66€

### PAPPARDELLE AI PORCINI

Pappardelle aux cèpes  
*Porcini pappardelle*  
49€

### CARBONARA DI MANZO DI KOBE

Spaghetti n°7, pancetta de bœuf de Kobe et parmesan de Kobe fumé  
*Spaghetti n°7, Kobe beef pancetta and smoked Kobe parmesan*  
59€

### LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine, homard sauté et sauce homardine tomatée  
*Linguine, stir-fried lobster with tomato sauce*  
59€

### SPAGHETTI AL CAVIALE

Spaghetti au caviar  
*Spaghetti with caviar*  
89€

## SECONDI PIATTI

### BISTECCA ALL FIORENTINA

T-Bone à la florentine et pommes de terre au romarin POUR 2 : 94€/PERSONNE  
*Florentine T-Bone steak and potatoes with rosemary FOR 2 : 94€/PAX*

### TAGLIATA DI MANZO WAGYU

Émincé de bœuf Wagyu, parmesan et purée de pommes de terre  
*Wagyu beef tagliata with parmesan and mashed potatoes*  
64€

### FILETTO DI MANZO ANGUS NERO

Filet de bœuf  
*Beef fillet*  
63€

### FILETTO DI VITELLO

Filet de veau au jus et gratin de pommes de terre au parmesan  
*Veal fillet, potato gratin with parmesan*  
59€

### BACCALÀ ALLA CREMA DI VODKA E CAVIALE

Cabillaud à la crème de vodka et caviar  
*Cod with vodka cream and caviar*  
59€

## CONTORNI

### PURÉ DI PATATE

Purée de pommes de terre  
*Mashed potatoes*  
10€

### PATATE AL ROSMARINO

Pommes de terre au romarin  
*Potatoes with rosemary*  
11€

### ZUCCA SALTATA

Potiron sauté  
*Sautéed pumpkin*  
12€

### INSALATA MISTA

Salade mixte  
*Mixed salad*  
12€

### SPINACI SALTATI

Épinards sautés  
*Stir-fried spinach*  
13€

### VERDURE ALLA GRIGLIA

Légumes grillés  
*Grilled vegetables*  
15€