



# ISCHIA

## PIZZETTE

<b>MARGHERITA</b> – tomate, fior di latte, basilic, stracciatella	13
<b>REGINA SILVIA</b> – jambon, champignons de Paris, cerfeuil	15
<b>TARTUFO NERO</b> – truffe noire, fontina, mascarpone	25

## ENTREE

Arancini à la mozzarella, condiment pimenté	15
Artichauts frits à la romaine	18
Saint-Jacques marinées, mandarine, noisettes	22
Carpaccio de daurade, huile d'olive, cédrat	20
Encornets grillés, jus à la saucisse italienne 'Nduja	19
Burrata crémeuse des Pouilles, betterave racine, cresson	15
Vitello tonnato	20

## PLAT

Poulpe grillé, pommes de terre fumées, olives, câpres	28
Gambas sauvages all'arrabbiata	29
Daurade à la plancha, crème d'artichaut, vierge salmoriglio	28



# ISCHIA

## PLAT

<b>Osso buco, gremolata</b>	31
<b>Côtelettes d'agneau, courge, grenade</b>	25
<b>Côte de veau alla milanese</b>	38

*Garniture : polenta, rigatoni tomate, salade ou caponata calabraise*

## PÂTES

<b>Lasagna Emiliana</b>	22
<b>Gnocchi de ricotta, pesto de basilic, tartare de thon mariné</b>	28
<b>Grand Raviolo gorgonzola, huile de poireau, sarrasin torréfié</b>	25
<b>Rigatoni de pâtes fraîches, truffe noire melanosporum</b>	30
<b>Risotto alla milanese, bœuf braisé et citron caviar</b>	22
<b>Ravioli de homard, jus de crustacés émulsionné, basilic</b>	39

## DESSERT

<b>Graine de café Lavazza, semifreddo tiramisu</b>	13
<b>Ultra fondant au chocolat, praliné noisette, glace fleur de lait</b>	15
<b>Baba au limoncello, crème citron, kaki, chantilly</b>	12
<b>Meringue italienne, fruits exotiques, glace vanille</b>	13
<b>Affogato café Kafa 100% Arabica, gelato fior di latte</b>	12