

d'Amore

LA CARTE

by Italo bassi

— CRUDO —

EN TARTARE

32€

Jaune d'œuf mariné, agrumes de Corse et langue di gatto

EN CARPACCIO

28€

Mariné au citron jaune, petits légumes de saison et sauce vierge aux graines de basilic.

CRUDO EN TATAKI

26€

Façon Méditerranée, tapenade d'olives taggiasche, cœur de tomate, basilic grec et gaspacho de tomate jaune

TARTARE EN TUILES CROUSTILLANTES 26€

Servi dans une tuile à l'aneth, mesclun, vinaigrette aux noix et crème de fromage au raifort

COMME UNE "PIZZAIOLA"

30€

Le thon taillé en spaghetti, coulis de tomates San Marzano marinées, lait de mozzarella, origan, câpres et oignons nouveaux

d'Amore

— PIATTI FREDDI —

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 23€

ITALIENNE

de la maison Zuarina avec la véritable “giardiniera” de légumes

“BATTUTA” DE BŒUF EN 25€

MILLE-FEUILLE

Feuilles croustillantes, tartare de bœuf, mayonnaise aux herbes, câpres, olives taggiasche, jeunes pousses et pecorino

BRUSCHETTA AU CARPACCIO DE 19€

TOMATES

Cœur de bœuf et crème de raviggiolo avec anchois marinés dans un pesto à la Genovese

FOGACCIA GOURMANDE 22€

Assaisonnée avec du jambon de Parme, burrata et tomates cerises confites

“FLEUR DE BUFALA” 12€

Servie avec une mosaïque de tomates et vinaigre balsamique de Modena

d'Amore

— PIATTI CALDI —

PÂTE FARCIE À LA PARMIGIANA 29€

Farce d'aubergines, crème de tomates infusée au basilic, ricotta salée et mousse de beurre blanc à la tomate

"SPAGHETTI ALLA CHITARRA" 46€

Crème légère de pecorino avec perles et lamelles de truffe fraîche

RAVIOLI DEL PLIN 29€

Avec ricotta et sabayon de carbonara

GNOCCHETTI "CACIO E PEPE" 31€

Carpaccio de gambas, œufs de truite et livèche

RISOTTO AL SALTO 38€

Risotto safrané puis snacké, crustacés, seiche, poulpe et son émulsion tiède

SPAGHETTI AU CAVIAR À partir de 87€

Au beurre doux, échalotes et ciboulette, caviar d'exception d'Italie de la maison Pisani Dossi

d'Amore

— DOLCI —

MILLE-FEUILLE DE PANETTONE. 16€

sa glace, chantilly et crumble de noisettes

PROFITEROLES 16€

Parfumées aux agrumes de Corse, en chaud-froid, praliné et sauce cacao.

TIRAMISU 16€

Bavaroise légère de mascarpone, biscuits croustillants, espuma Arabica

L'OEUF 16€

À la vanille et coco, cœur d'abricot

d'Amore