d'Amore

LA CARTE by Italo bassi

FINGER DE LASAGNE

20€

Farci à la bolognaise, à tremper dans la mousse de béchamel à la muscade rôtie

- CRUDO -

LA PÊCHE DU JOUR :

EN TARTARE

328

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

EN CARPACCIO

28€

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

AUTOUR DU THON DE MÉDITERRANNÉE:

CRUDO EN TATAKI

368

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 198 TOMATES

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

FOCACCIA GOURMANDE 228

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

"FLEUR DE BUFALA" 348

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 298

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



- 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 168

À la vanille et coco, cœur d'abricot

