

d'Amore

LA CARTE

LE RETOUR DU MARCHÉ DU CHEF EDOARDO MENNA*

MENU

65€

Dans un cadre plaisant, nôtre chef vous fait partager sa passion de la gastronomie et le plaisir du goût à travers son menu retour du marché en vous proposant une entrée gourmande, un plat savoureux et un dessert délicieux élaboré par nôtre cheffe pâtissière Maria Elena Cugusi*

POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS

FINGER DE LASAGNE

20€

Farcis à la bolognaise, à tremper dans une mousse de béchamel à la muscade rôtie

d'Amore

— CRUDO —

AUTOUR DU THON DE MÉDITERRANÉE :

THON CRUDO EN TATAKI 26€

Façon Méditerranée, tapenade d'olives taggiasches, cœur de tomate, basilic fin vert et gaspacho de tomate jaune

TARTARE EN TUILES GROUSTILLANTES 26€

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

LA PÊCHE DU JOUR :

EN TARTARE 32€

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

EN CARPACCIO 28€

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

d'Amore

— PIATTI FREDDI —

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE 23€

De la maison Zuarina avec la véritable « giardiniera » de légumes

“BATTUTA” DE BŒUF 25€

Brouillade d’œuf, sauce César parfumée au vinaigre de truffe et amandes

VITELLO TONNATO 25€

Câpres à queue, crumble d’olives noirs, jus corsé au jambon de Parme

BRUSCHETTA AU CARPACCIO DE TOMATES (3 PIÈCES) 19€

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

“FLEUR DE BUFALA” 34€

Servie avec une mosaïque de tomates et vinaigre balsamique de Modena

d'Amore

— PIATTI CALDI —

“SPAGHETTI ALLA CHITARRA” 46€

Crème légère de pecorino, 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 35€

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

TAGLIATA DE VEAU FAÇON MILANAISE 35€

Smash de pomme de terre rôtie, jus corsé Méditerranéen

PAVÉ DE MAIGRE 42€

Parfumé et glacé aux herbes du Maquis, accompagné d'une courgette farcie de caponata

d'Amore

— SPAGHETTI D'EXCEPTION —

SPAGHETTI AU CAVIAR A PARTIR DE 87€

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

— FROMAGGIO —

SÉLECTION DE FROMAGE ITALIEN 18€

Sélectionné par notre chef Edoardo Menna*

d'Amore

— DOLCI —

Nôtre cheffe pâtissière Maria Elena Cugusi* originaire d'Italie, étoilé dans nôtre restaurant gastronomique « Finestra » qui se situe à l'étage, vous propose une sélection de gourmandises

MILLE-FEUILLES DE PANETTONE 16€

Glace noisettes, chantilly et crumble noisettes

PROFITEROLE 16€

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

TIRAMISU 16€

Bavaroise légère de mascarpone, biscuits croustillants, espuma Arabica

L'ŒUF 14€

A la vanille et coco, cœur abricot

d'Amore