

d'Amore

LA CARTE

LE RETOUR DU MARCHÉ DU CHEF EDOARDO MENNA*

MENU

75€

Dans un cadre plaisant, notre 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.

POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS

FINGER DE LASAGNE

20€

Farcis à la bolognaise, servi avec une mousse légère de béchamel à la muscade rôtie.

d'Amore

— CRUDO —

AUTOUR DU THON DE MÉDITERRANÉE :

EN CRUDO

26€

Mariné au fenouil sauvage corse, suprêmes d'orange, olives taggiasche.

TARTARE EN TUILES GROUSTILLANTES 26€

Servi dans une tuile à l'aneth, mesclun, vinaigrette aux noix.

LA PÊCHE DU JOUR :

EN TARTARE

32€

avec « insalata russa » de macédoine de petits légumes à la livèche, gelée fine de poisson et chips soufflés de risotto aux fruits de mer.

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’œufs, sauce César parfumée au vinaigre de truffe et amandes.

CARPACCIO DE BŒUF 25€

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

BRUSCHETTA AU CARPACCIO DE TOMATES (3 PIÈCES) 19€

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

“GERISES DE BUFALA” 34€

Servies avec un « pinzimonio de légumes », tomates marinées au basilic 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 —

Les desserts sont imaginés et réalisés par le chef pâtissier du restaurant gastronomique étoilé « Finestra^{*} », situé à l'étage et proposent une sélection de gourmandises raffinées.

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 16€

A la vanille et coco, cœur abricot

d'Amore