



le 10/01/23

### *Assiettes à partager*

Carpaccio de morue marinée aux herbes 10

Poireaux au four, crème de gorgonzola, huile d'estragon 10

Cecina boeuf séché de Rubia gallega 10

Filets d'anchois de Cantabrie et baies rouges 11

Flatbread (72h fermentation) à l'huile d'ail 3

### *Pizzas au levain*

Tomate rouge, kimchi de choux, coppa, pecorino, ciboulette 17

Pesto d'épinards, olives de Kalamata, pignons, amandes, cresson 16

Huile d'ail, mozzarella, trévis, gorgonzola, noix, radis 17

Tomate jaune, filets d'anchois de Cantabrie, burrata, basilic 18

Crème de betterave, mozzarella, câpres, ciboulette 17

Tomate rouge, mozzarella, saucisse de porc au piment, basilic 16

## *Desserts*

Crème vanille, crumble et pommes rôties, noisettes, caramel 8

Tiramisu aux oeufs frais et café 8

Gâteau à l'orange moelleux imbibé au sirop d'orange 8

## *A boire avec les desserts*

Ambré vieilles barriques 9

Rancio sec 9

Caviarcello 9

Yuzucello 9

Café expresso Costa-rica-Ethiopie 2

Café filtre Colombie (min 4 pers) 4,5

Tous les plats de la carte sont cuisinés ici avec des ingrédients issus de petits producteurs qui travaillent de façon naturelle, dans le respect de la terre et du vivant. Notre pâte a fermenté pendant 48 heures, elle est souple et humide et se mange avec des couverts.