



CIRO

TRATTORIA GOURMET

<i>Arancine cacio e pepe, Tartare de bœuf, zestes de citron</i>	18.-
<i>Poulpe, pois chiche grta, Nduja di Spilinga</i>	24.-
<i>Puntarelle, burrata grta, anchois de Cetara</i>	22.-
<i>Montanara Napoletana, jambon cuit aux feux de bois, ricotta fresca</i>	22.-
<i>Seriole, broccoli, lardo di Colonnata</i>	26.-
<i>Endive rouge, orange de Sicile, gorgonzola 100j. d'affinage</i>	18.-
<i>Cappelletti de bœuf, vinaigre balsamique, Parmigiano Reggiano</i>	29.-
<i>Candele, veau, oignons grta confits</i>	32.-
<i>Spaghetti, aglio olio e peperoncino, Vongole veraci</i>	32.-
<i>Bucatini Amatriciana</i>	26.-
<i>Risotto, trévisse longue, foie de volaille, grenade</i>	29.-
<i>Tagliatelle, anchois, Parmigiano Reggiano, truffe noire d'Italie</i>	48.-
<i>Entrecote Black Angus Bio USA, cime di rapa, poivre vert</i>	69.-
<i>Lotte, puntarelle, orange de Sicile</i>	45.-

Pour tous renseignements sur provenance, restrictions alimentaires et/ou allergies, n'hésitez pas à nous le communiquer à notre équipe, qui sera heureuse de vous aider