



CIRO

TRATTORIA GOURMET

<i>Arancine cacio e pepe, tartare de bœuf, zestes de citron</i>	18.-
<i>Maquereau, fenouil, trevise tardive, burrata grta</i>	18.-
<i>Lièvre, foie gras, chocolat, choux frisés</i>	26.-
<i>Brioche vapeur, poulpe, Nduja calabrese, origan</i>	22.-
<i>Montanara Napoletana, pomme de terre, magret de canard fumé, truffe noire</i>	26.-
<i>Puntarelle, anchois de Cetara, persil, Parmigiano Reggiano</i>	18.-
<i>Paccheri, homard, pomodoro Vesuvio, burrata grta</i>	42.-
<i>Risotto, pâté de pigeon, trevise tardive, melasse de grenade libanaise</i>	35.-
<i>Spaghetti, moules, pecorino, nduja calabrese</i>	29.-
<i>Bucatini Amatriciana</i>	29.-
<i>Candele, salsiccia bio grta, cime di rapa, ricotta fumé</i>	29.-
<i>Côte de Porc grta bio, chou-fleur, pappacella</i>	38.-
<i>Ris de veau, gambero rosso, artichaut</i>	45.-
<i>Pigeon de France, oignon rouge de Tropea, noisette</i>	42.-
<i>Filet de Bar sauvage de France, cime di rapa, moules</i>	48.-

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