

## PIATTINI

Melon à l'huile d'immortelle ° 15
Pastèque en salade à la tome de brebis glacée ° 16
Soupe de Brocciu, nectar de green zébra ° 18
Tomates surprises, araignée et avocat ° 22
Tartare de veau fumé ° 24
Calque de denti, pêches et poivrons jaunes ° 24
Bastel de lavande ° 16
Paillard de volaille ° 50
Magrets de canard ° 55
Côtelettes d'agneau ° 60
Entrecôte ° 90
Langouste ° 100
Fraises & cerises ° 12
Crème caramel au miel ° 12
Tiramisu framboise ° 12
Mousse au chocolat lactée au romarin ° 12

## VINS

0,12cl 0,75cl

### Rosé

2019	Fleur de Murtoli	18	70
------	------------------	----	----

### Champagnes

2010	Moët & Chandon impérial	25	140
2012	Veuve Clicquot rosé	35	170
2010	Dom Pérignon	65	390
S.A	Krug Grande cuvée		450
2002	Dom Pérignon P2		1490

### Blancs

2018	Clos Venturi	18	80
2013	Chiesa Nera Clos Venturi		200
2018	Chiesa Nera Clos Venturi		180
2017	Altare Clos Venturi		130
2016	Bâtard-Montrachet Grand Cru D. Fontaigne-Gagnard		600

### Rouges

2018	Sant Armettu cuvée Rosumarinu	16	80
2017	Vin de Corse Clos Canereccia		110
2013	Chiesa Nera Clos Venturi		200
2018	Chiesa Nera Clos Venturi		150
2019	Altare Clos Venturi		150
2003	Château La Mission Haut-Brion Pessac		750
2004	Petrus		5000

## BOISSONS

### Softs (33cl) ° 8

Coca-Cola – Perrier – Ginger beer – Ginger Ale – Limonade

### Bières (33cl) ° 12

La Parisienne Blonde – La Parisienne Blanche – Valmy IPA

### Eaux (1L) ° 10

Orezza ou Zilia

### Expresso ° 8

### Thés ° 10

## JUS FRAIS

Green detox ° 16

Yellow detox ° 16

Orange detox ° 16

Tomate de Murtoli ° 16

## COCKTAILS

Spritz ° 18

Mojito ° 18

Moscow mule ° 20

Bloody Mary ° 22

Ginto Murtoli ° 24

Bellini ° 25