

MERCI
GRAZIE
ありがとう

LA TAVOLA

FOCACCIA

TOMATE, ROMARIN, HUILE D'OLIVE
TOMATO, ROSEMARY, OLIVE OIL

7

NDUJA CALABRESE

SALAMI FRAIS ÉPICÉ, FOCACCIA GRILLÉE, OLIVES
FRESH SPICY SALAMI, GRILLED FOCACCIA, OLIVES

13

POLPETTE

BOULETTES DE VIANDE, POMODORO, PARMESAN, BASILIC
MEATBALLS, POMODORO, PARMESAN, BASIL

17

CREVETTES TEMPURA

CREVETTES TEMPURA (3), SAUCE PONZU, DAIKON MARINÉ
TEMPURA SHRIMPS (3) PONZU SAUCE AND MARINATED DAIKON

13

BURRATA

VELOUTÉ DE COURGETTES, CAMEL D'OLIVES, GINGEMBRE, YUZU
SQUASH VELOUTÉ, OLIVE CAMEL, GINGER, YUZU

23

TARTARE SUSHI ARANCINI

RIZ À SUSHI, FIOR DI LATTE, AÏOLI AU MISO, TARTARE DE BŒUF
SUSHI RICE, FIOR DI LATTE, MISO AÏOLI, BEEF TARTARE

18

MELANZANE

AUBERGINE GRILLÉE, POMODORO, RICOTTA, BASILIC, BONITE
ROASTED EGGPLANT, POMODORO, RICOTTA, BASIL, BONITO

15

POLPO ALLA GRIGLIA

PIEUVRE GRILLÉE, SAUCE VIERGE, GRAINES DE CITROUILLE, PERSIL
GRILLED OCTOPUS, VIRGIN SAUCE, PUMPKIN SEEDS, PARSLEY

28

TATAKI

THON, CÂPRES À LA TRUFFE, YUZU PONZU, ORIGAN, SALADE, VINAIGRETTE TONATO
TUNA, TRUFFLED CAPERS, YUZU PONZU, SALAD, TONATO DRESSING

23

PLATEAU DE CHARCUTERIES 35

PROSCIUTTO, SPINATA, MORTADELLE, NDUJA CALABRESE,
TOMATES ET OLIVES MARINÉES, FOCACCIA MAISON, AIOLI AU MISO
*PROSCIUTTO, SPINATA, MORTADELLA, NDUJA CALABRESE,
MARINATED TOMATOES AND OLIVES, HOMEMADE FOCACCIA, MISO AIOLI*

EXTRA BURRATA +15

INSALATA

CESAR

BABY GEM, VINAIGRETTE GREEN GODDESS, HUILE ÉPICÉE, ANCHOIS, PANKO
BABY GEM, GREEN GODDESS DRESSING, SPICY OIL, ANCHOVIES, PANKO

MISO VERDE

VERDURE LOCALE, TOMATES CONFITES, VINAIGRETTE AU MIEL ET MISO
LOCAL GREENS, CONFIT TOMATOES, HONEY AND MISO DRESSING

TOMATE ANCESTRALE

MOZZARELLA DI BUFFALA CAMPANA, ORIGAN, BASILIC, VINAIGRE DE VIN ROUGE
MOZZARELLA DI BUFFALA CAMPANA, ORIGAN, BASIL, RED WINE VINEGAR

ENDIVE ET STRACCIATELLA

AMANDES AU MISO, MIEL, VINAIGRETTE SOYA ET BALSAMIQUE BLANC
MISO ALMONDS, HONEY, SOY AND WHITE BALSAMIC DRESSING

DOLCI

GELATO

4/7

TIRAMISU

CLASSICO

DOIGTS DE DAME, GUIMAUVE AU CAFÉ, WHISKY JAPONAIS
*LADY FINGERS, COFFEE MARSHMALLOW, JAPANESE WHISKY
EXTRA SHOT ESPRESSO +3*

11

YUZU BASILIC

DOIGTS DE DAME, MASCARPONE, YUZU, POUSSÉS DE BASILIC
*LADY FINGERS, MASCARPONE, YUZU, BASIL
EXTRA SHOT DE SAKÉ AU YUZU +4*

12

19

11

18

18

PASTA



AL RAGU

29

PAPPARDELLES FRAÎCHES, SAUCE À LA VIANDE, BURRATA, HUILE D'AIL CONFIT
FRESH PAPPARDELLE, MEAT SAUCE, BURRATA, CONFIT GARLIC OIL

AL TARTUFO

28

TAGLIATELLES FRAÎCHES, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, TRUFFE, PARMESAN, CRÈME
FRESH TAGLIATELLE, MIXED MUSHROOMS, TRUFFLE, PARMESAN, CREAM

PICCANTE

23

RIGATONIS FRAIS, POMODORO ET MISO, SOPRESSATA, TOGARASHI, GRANA PADANO
FRESH RIGATONI, MISO POMODORO SAUCE, SOPRESSATA, TOGARASHI, GRANA PADANO

CARBONARA

25

BUCATINIS FRAIS, GUANCIALE, PARMESAN, JAUNE D'ŒUF FUMÉ
FRESH BUCATINI, GUANCIALE, PARMESAN, SMOKED EGG YOLK

FRUTTI DI MARE

36

TAGLIATELLES FRAÎCHES, PÉTONCLES, MOULES, CREVETTES, SAUMON, IKURA, ANETH, YUZU
FRESH TAGLIATELLE, SCALLOPS, MUSSELS, SHRIMPS, SALMON, IKURA, ANETH, YUZU KOSHO

PIZZA

EXTRA BURRATA +15

17

MARGHERITA

POMODORO, FIOR DI LATTE, PARMESAN, BASILIC
POMODORO, FIOR DI LATTE, PARMESAN, BASIL

29

PEKING DUCK

MASCARPONE, FIOR DI LATTE, SALSA DE GINGEMBRE ET OIGNON VERT,
ÉCHALOTTES FRANÇAISES MARINÉES
*MASCARPONE, FIOR DI LATTE, GINGER AND GREEN ONION SALSA,
MARINATED FRENCH SHALLOT*

28

MAMMA MORTADELLA

BÉCHAMEL, MASCARPONE, PISTACHES, MIEL, MORTADELLE
BÉCHAMEL, MASCARPONE, PISTACHIOS, HONEY, MORTADELLA

22

IL CLASSICO

POMODORO, FIOR DI LATTE, PEPPERONI, PARMESAN

26

TARTUFFO E FUNGHI

FIOR DI LATTE, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, OIGNONS, HUILE DE TRUFFE
FIOR DI LATTE, MIXED MUSHROOMS, ONIONS, TRUFFLE OIL

28

PROSCIUTTO & FICHI

MASCARPONE, GORGONZOLA, FIGUES FRAÎCHES, CAMEL AU MISO ET
MIEL, ROQUETTE, NOIX DE PIN
*MASCARPONE, GORGONZOLA, FRESH FIG, MISO AND
HONEY CAMEL, ARUGULA, PINE NUTS*

24

PUTTANESCA

POMODORO, FIOR DI LATTE, OLIVES, CÂPRES FRITS,
ANCHOIS, PARMESAN, PERSIL ET FEUILLE DE CÉLERI
*POMODORO, FIOR DI LATTE, OLIVES, FRIED CAPERS,
ANCHOVIES, PARMESAN, PARSLEY, CELERY LEAF*

CAVIAR BUMP 20

CAVIAR + SHOT DE GREYGOOSE OU SAKÉ

PIATTI

BRANZINO

29

BAR EUROPÉEN, PESTO GENOVESE, BROCCOLETTIS AU
MISO, RAISINS, NOIX DE PIN
*SEA BASS, GENOVESE PESTO, MISO BROCCOLETTIS,
GRAPE, PINE NUTS*

STRIP LOIN 10 oz

49

VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE HACHO MISO, RAPINIS GRILLÉS,
SAUCE BORDELAISE, SALSA MACHA
*HACHO MISO CELERIAC VELOUTE, GRILLED RAPINIS,
RED WINE SAUCE, SALSA MACHA*

PORCHETTA

33

FLANC DE PORC AVEC PEAU CROUSTILLANTE, CHAMPIGNONS RÔTIS AU
MISO, CIPOLLINIS, CRÈME DE NOIX DE PIN, SAUCE TARE
*PORK BELLY WITH CRISPY SKIN, ROASTED MISO MUSHROOMS,
CIPOLLINIS, GRILLED PINE NUTS CREAM, TARE SAUCE*

MAZEMEN UDON

26

NOUILLES UDON AU CHILI, BOEUF BRAISÉ, OEUF MOLLET, DAIKON,
SHIITAKÉS FERMENTÉS, SERVI AVEC UN BOUILLON DE BOEUF CHAUD
*CHILI UDON NOODLES, BRAISED BEEF, POACHED EGG, DAIKON,
FERMENTED SHIITAKES, SERVED WITH A WARM BEEF BROTH*