



Menu Degustazione

DELLA NONNA 64



Menu 3 services, à sélectionner parmi les plats arborant le logo
A 3-course menu, to be chosen from the dishes featuring the logo



SAPORI D'ITALIA 85

Découvrez l'Italie avec ce menu 4 plats
pour l'ensemble des convives, sur réservation uniquement.
*Discover Italy with this 4-course menu
for all guests, by reservation only*

Avec accord mets et vins + 48
With a food and wine pairing

Per iniziare

CARPACCIO DI MANZO 22

Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan
Beef carpaccio, arugula and parmesan cheese



VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE 26

Vitello tonnato à la Piemontaise
Piedmont-style veal



BURRATA 23

Burrata fraîche, salade de potiron et anchois du Cantabrique
Fresh burrata, pumpkin salad, and Cantabrian anchovies



INSALATA RADICI 19

Salade Radici d'automne
Autumn Radici Salad



CAPELANTE 28

Saint-Jacques poêlées, crème de carottes et endive rouge
Pan-seared scallops, carrot cream and red endive



Les poissons proviennent de la pêche durable
The fish comes from sustainable fishing

Vino al bicchiere

Vin au verre

Bollicine (12cl)

PROSECCO ROCCA DEI FORTI 11

Bianco (15cl)

IMAGO, Chardonnay 12

FRAMMENTO, Sauvignon Blanc, Trebbiano 13

IL POGGIO VINI, Coda di volpe bianca 15

PETER ZEMMER, Pinot Grigio 14

MASSERIA LI VELI - Verdeca 18

Rosso (15cl)

LE VOLTE, Merlot, Sangiovese, Cabernet 19

PETER ZEMMER, Lagrein 16

TASCA CYGNUS, Cabernet, Nero D'Avola 17

LEONE DE CASTRIS, Primitivo 15

VALPOLICELLA PAOLO COTTINI, Corvina 14

Rosato (15cl)

CANTONOV COPPI, Primitivo 15



Biodynamic
Wine

Végétarien | Vegetarian



Sans gluten | Gluten free



Végétalien | Vegan



Menu Della Nonna | Della Nonna menu



Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse. Prices are mentioned in Euro, including current legal VAT and service.

