

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO
ROND DE VEAU RÔTI, MAYONNAISE DE THON & CÂPRES
24.-

BURRATA ▼
BURRATA ET COPEAUX DE LÉGUMES D'AUTOMNE AU PISTOU
26.-

TARTARE DI TONNO
TARTARE DE THON ROUGE, VOILE DE CONCOMBRES,
MOSAÏQUE DE SEICHE ET CROQUANTS DE CAROTTES
MULTICOLORES
29.-

CARPACCIO DI MANZO
CARPACCIO DE BŒUF, SALADE A L'HUILE DE NOIX ET TRUFFE
NOIRE
27.-

POLIPO ALLA GRIGLIA
POULPE GRILLÉ, PURÉE DE POIS CHICHES,
VIERGE DE PETITS POIS ET VONGOLES
29.-

TERRINA DI FOIE GRAS
TERRINE DE FOIE GRAS AU TORCHON, POMMES
CARAMÉLISÉES, SALADE DE NAVETS ET MASCARPONE
32.-

PASTA E RISOTTI

TORTELLI DI RICOTTA E BUFALA ▼*
TORTELLI DE RICOTTA ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE
COULIS DE TOMATE À L'HUILE DE BASILIC
Entrée 24.- / Plat 32.-

LINGUINE ALLE VONGOLE *
LINGUINE AUX VONGOLES, AIL ET PERSIL
Entrée 26.- / Plat 36.-

AGNOLOTTI ALLA BOLOGNESE *
AGNOLOTTI FARCIS À LA SAUCE BOLOGNAISE,
FONDUE DE PARMESAN GRATINÉE
Entrée 27.- / Plat 37.-

RAVIOLO APERTO ALLE CAPESANTE
RAVIOLO OUVERT AUX COQUILLES SAINT-JACQUES, MOUSSE
DE POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS ET TRUFFE NOIRE
Entrée 27.- / Plat 38.-

RISOTTO PÈRE E GORGONZOLA
RISOTTO À LA POIRE ET GORGONZOLA
Entrée 28.- / Plat 38.-

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AGLIO OLIO E PEPERONCINO
SPAGHETTI FRAÎCHES, TARTARE DE GAMBERO ROSSO,
AIL, HUILE ET PIMENT
Entrée 28.- / Plat 38.-



L'ACCADEMIA

PESCE

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA
SOLE MEUNIÈRE, SALSIFIS FUMÉS, CITRON CONFIT
ET FAGOTTINO DE CRABE
62.-

BRANZINO
DOS DE BAR RÔTI, ROYALE DE BROCOLIS
ET MESCLUN D'ALGUES
54.-

SALMERINO IN CROSTA DI OLIVE
FILET D'OMBLE CHEVALIER EN CROUTE D'OLIVES,
POMMES DE TERRE RÔTIES ET ÉPINARDS
39.-

CARNE E POLLAME

GALLETTO AL MATONE
PRESSÉ DE COQUELET AUX CHAMPIGNONS DES BOIS,
JUS DE POULARDE AU FOIE GRAS
43.-

FILETTO D'AGNELLO
FILET D'AGNEAU RÔTI, TOPINAMBOURS FUMÉS,
GNOCCHI DE RICOTTA ET BLETTES
49.-

COSTATA DI VITELLO
CÔTE DE VEAU RÔTIE, ÉCHALOTES CONFITES, POMMES DE
TERRE FONDANTES ET TOMATES FARCIES AU TALEGGIO
58.-

▼ PIATTO VEGETARIANO / PLAT VEGETARIEN
* PASTA FATTA IN CASA / PÂTES FAITES MAISON
SU DOMANDA PASTA SENZA GLUTINE / PÂTES SANS GLUTEN SUR
DEMANDE

PROVENANCE DE NOS POISSONS : PROVENANCE DE NOS VIANDES :
PACIFIQUE : THON SUISSE : BŒUF, VEAU, COQUELET
FRANCE : SOLE IRLANDE : AGNEAU
ITALIE : GAMBAS ROUGE, VONGOLE AUTRICHE : CERF
ATLANTIQUE : BAR
ISLANDE : OMBLE

N'HESITEZ PAS A INFORMER LE MAÎTRE D'HOTEL DE VOS ALLERGIES
SERVICE ET TVA 7.7% INCLUS

LES INCONTOURNABLES D'ITALIE

COMPOSEZ VOTRE MENU A 3 PLATS POUR 74.-
OU SAVOUREZ UN PLAT À LA CARTE

PER COMINCIARE

ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA
SELECTION D'ANTIPASTI À L'ITALIENNE, CHARCUTERIES,
FROMAGES ET GNOCCHO FRITTO
45.- (Pour 2 personnes)

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO ▼
SALADE DE ROQUETTE, TOMATES CERISE
ET COPEAUX DE PARMESAN
18.-

PARMIGIANA
PARMIGIANA D'AUBERGINES, MOZZARELLA DE BUFFLONNE
ET COULIS DE TOMATE
22.-

POLENTA GRATINATA E FUNGHI ▼
POLENTA GRATINÉE À LA FONTINA D'ALPAGE ET CHAMPIGNONS
DES BOIS
Entrée 28.- / Plat 38.-

VELLUTATA DI CAVOLFIORI ▼
VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR, CROUTONS DE PAIN
ET HUILE DE BASILIC
19.-

PER CONTINUARE

TROFIE AL PESTO GENOVESE E BURRATA DI BUFALA
TROFIE FRAÎCHES AU PESTO TRADITIONNEL DE LIGURIE
ET BURRATA DE BUFFLONNE
Entrée 22.- / Plat 32.-

RISOTTO AI FUNGHI ▼*
RISOTTO AU CHAMPIGNONS DES BOIS ET VIEUX PARMESAN
Entrée 28.- / Plat 38.-

CALAMARI ARROSTO
CALAMARS SNACKÉS, FREGOLA SARDA AUX TOMATES
ET VONGOLES
46.-

TAGLIATA DI MANZO
PIÈCE DE BOEUF, LÉGUMES DE SAISON AU PESTO,
ROQUETTE ET PARMESAN
49.-

OSSO BUCCO
OSSO BUCCO AU BAROLO, RISOTTO AU SAFRAN
39.-

PER FINIRE

TIRAMISU AL BISCOTTO CAPPUCCINO
TIRAMISU AU BISCUIT CAPPUCCINO
17.-

SOUFFLÉ GELATO AL LIMONCELLO ARTIGIANALE
SOUFFLÉ GLACÉ AU LIMONCELLO ARTISANAL
18.-