

Aperitivo Cocktail

Negroni	2 100
Amaretto Sour	2 100
Bicicletta	2 100
Bellini	2 800

Vino

Champagne – Nicolas Feuillatte – Brut	2 500/12 140
---------------------------------------	--------------

Bianco

<i>Sudtirol Alto Adige DOC – Pinot Grigio – 2022</i>	1 670/ 6 780
<i>Sicilia Miano DOC Valledolmo – Castellucci Miano - Catarratto – 2021</i>	6 410

Rosso

<i>Sicilia Miano DOC – Castellucci Miano – Nero d’Avola – 2020</i>	1 580/6 410
<i>Dolcetto d’Alba DOC – Emilio Vada – 2019</i>	1 590/6 430
<i>Chianti Rufina DOCG Riserva – Nipozzano – 2019</i>	1 670/6 750
<i>Rosso di Montalcino DOC – Campo Ai Sassi – 2019</i>	1 840/7 460
<i>Montepulciano d’Abruzzo DOC – Jasci BIO - 2019</i>	4 820
<i>Serralunga d’Alba Barolo DOCG – Fontanafredda – 2018</i>	16 420
<i>Brunello di Montalcino DOCG – F.Fanti – 2017</i>	18 560
<i>Bolgheri DOC – Sassicaia – Tenuta San Guido – 2014</i>	139 870

Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, nous vous prions d’en faire part à un membre du personnel.

Nous servons 18cl par verre de vin – hors Champagne (15cl).

Tous nos prix sont exprimés en francs pacifique (xpf) et incluent toutes les taxes.

Menù

Pasta <i>* hors lasagne</i>	Antipasti / Pasta */ Dolci	5 900
Risotto	Antipasti / Risotto / Dolci	6 600
Strada	Antipasti / Secondi / Dolci	6 900

Pane

Foccacia <i>Thym</i> 500
Pain de campagne <i>Ail et basilic</i> 500

Antipasti

Arancini napolitains

Bœuf et sauce tomate

1 900

Vitello tonnato

Filet de veau, thon à l'huile maison, anchois et câpres

2 100

Caviar d'aubergine et tomates confites

Tartare de tomates, basilic et toasts de pain aux céréales

1 800

Ceviche de Mahi Mahi

Concombre, agrumes et sorbet basilic

1 900

Assiette de jambon San Daniele AOP

2 400

Calamars à la romaine

Calamars panés, sauce à l'ail et aux herbes fraîches

2 000

Pasta

Orecchiette, saucisse et brocoli
Parmesan, crumble de saucisse maison et basilic
2 600

Conchiglie, Mahi Mahi et citron confit
Parmesan, olives Kalamata et basilic
3 100

Lasagne de bœuf
Salade verte
3 700

Tagliatelle, crevettes et chorizo
Bisque maison, tomates cerises et basilic
2 900

Rigatoni Alfredo
Parmesan, suprême de volaille, pecorino romano et poivre
2 700

Risotto

Risotto Margarita

Parmesan, sauce tomate, mozzarella et basilic

3 300

Risotto tonnato

Parmesan, tartare de thon rouge et basilic

3 500

Risotto di manzo

Parmesan, tartare de bœuf et basilic

3 800

Secondi

Joue de bœuf confite

Purée de pommes de terre maison ou tagliatelle au beurre

4 100

Filet de perroquet et sauce tomate au four

Ecrasé de pomme de terre, câpres, olives, citron confit et basilic

3 800

Boulettes de viande de la mamma

Purée de pommes de terre maison ou tagliatelle au beurre

3 600

Dolci

1 600

Tiramisù

Carpaccio d'ananas

Sablé coco et crème glacée à la vanille de Polynésie

Tarte chocolat au lait et pistache

Sorbet au fromage blanc

Panacotta

Fruit de la passion et vanille de Polynésie

Citron et Noisette

Glace praliné, noisette caramélisée et émulsion au citron

Digestivo

Amaro

900

Grappa Aquavite Bianca

1 000

Grappa Aquavite Reserva

1 100

Boissons chaudes

Espresso, Allongé, Déca

450

Thés & Infusions

550

Cappuccino

700