



Les Suggestions du moment

DEMI / ENTIER

La salade estivale à la mode d'Octodure 16.-/28.-
pastèque, melon, feta, lime, avocado, salade verte, rouquette, noix, tomates, œuf dur, sauce Tzatziki faite maison

Carpaccio de thon (ES) fumé « COPACABANA » 22.-/34.-
Kiwi, suprêmes d'oranges, fruit de la passion, oignons rouge marinée, perles de citrons, avocado sur lit de salade

L'œuf BIO, cuisson parfait 64° mousse de grana padano et truffe blanche 29.-

Ravioli* farcis aux « polpo, patate et olive » à la mode du chef 19.-/31.-

Spaghetti De Cecco al dente aux vongole veraci* (IT/NE) 21.-/33.-

Tjarin* 33 tuorli comme à la truffe blanche et moussede grana padano 34.-/46.-

Fritto misto di mare scampi* FAO27, calamars* FAO41, queues de gambas* FAO57 27.-/39.-
et courgettes en tempura, sauce tartare maison, salade de rucola et tomates

Vitello Tonnato* comme au Piémont, cuisson s/videde basse température 27.-/39.-
sauce tonnata faite maison, petites légumes acidulées, servie sur un lit de salade de saison et accompagne des frites

La pizza « GOURMET »

Tomates Corbarino des montes Lattari, burrata, Bresaola IGP et truffe noire Tuber Aestivum 34.-
Version avec truffe blanche Tuber Magnatum Pico 46.-

Tartare de fraises et mangue double crème et meringue 12.-

* Produit surgelé d'origine ou travaillé frais et surgelé selon les normes en vigueur