

# BIANCANEVE



## PIZZA

---

Margherita 24

Reine et Roquette 26

À la truffe noire Melanosporum 30

Caviar Oscietre et crème fraîche 44

## ANTIPASTI

---

Parmigiana au four 24

Poêlée de cèpes en salade, persil et copeaux de parmesan 26

Stracciatella haricots verts 24

Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan et truffe noire Melanosporum 30

Carpaccio de bœuf 28

Vitello tonnato 28

Soupe du jour 20

Minestrone 22

Carpaccio de la mer : loup et sériole, agrumes et caviar Oscietre 28

Salade de homard et avocat 42

## PRIMI

---

Paccheri tomate cerise 24

Tonnarelli cacio e pepe 26

Penne sauce arrabiata, pecorino sardo 25

Gnocchi « maison » à la sauce forestière Piémontaise, ses champignons de saison 28

Tagliatelli truffe noire Melanosporum et cèpes 32

Risotto allo zafferano, graines de courge, truffe noire Melanosporum dans sa meule de parmesan 34

Tagliatelli al Ragù de Wagyu 35

Spaghetti au homard et bisque 45

Toutes nos pâtes sont faites maison.



## SECONDI

---

- Tartare de bœuf Black Angus **30**  
Escalope de veau à la milanaise **35**  
Carré d'agneau au vin rouge, figues **40**  
Escalope de bœuf flambée au Vecchia Romagna Montenegro, Cognac XO,  
moutarde, Worcester **45**  
Osso buco, mijoté de veau, légumes de saison, risotto à la milanaise **48**  
Soupe de poissons nobles (cabillaud, loup) façon bouillabaisse, sauce safran  
pour 2 personnes **90**  
Branzino, Loup entier grillé avec sauce vierge pour 2 personnes **120**

## CONTORNI

---

inclus avec un SECONDI ou ANTIPASTI **12**

- Épinards sautés  
Frites maison  
Champignons de montagne  
Purée de pomme de terre maison  
Salade verte, sucrine et roquette  
Légumes sautés, marron et raisins frais  
Supplément truffe noire Melanosporum

## DOLCI

---

- Café gourmand **18**  
Maritzo: Brioche fourrée, chocolat 70%, nougatine **18**  
Assiette de fruits de saison **20**  
Glace maison  
1 boule - **8** / 2 boules - **15** / 3 boules - **20**  
Assiette de fruits rouges **24**

## A partager

- Mille-feuille minute dressé par le Chef aux fruits rouges **30**  
Gelato Montecatò avec ses garnitures **26**  
Soufflé Gianduja, noisettes et chocolat **26**