



Crevette échouée 1,2,3,9

Spaghettis, Asperges, Langoustines 1,2,14

Bar rayé hybride noix de coco et artichauts 1,4,7

Pois chiches et anguille 1,4,9

Pigeon voyageur 1,3,7,8

"Ci vuole fegato e passione per un savoiaro" 1,3,4,7,8

Fraises, Petits-pois et Réglisse 1,3,7

159,00

*5 vins sélectionnés par le sommelier*

64,00 par personne

## LES CHEFS

**Nazareno Dodi**, né en 1986 et **Alessandra Zacchei**, née en 1987, font leurs premiers pas en cuisine à l'âge de 14 ans, dans leurs régions d'origine respectives, Plaisance et Rome.

Leurs routes se croisent à Venise, la ville la plus romantique de notre péninsule ! À partir de là, ils décident de partager les mêmes fourneaux et trouvent un emploi dans un hôtel de luxe plongé dans les vignes de Toscane, d'abord en tant que chefs de partie, puis en tant que Chef, pour elle, et que Chef Pâtissier et Sous-Chef, pour lui, avec les conseils du Chef doublement étoilé Francesco Bracali.

De leur passion viscérale pour l'art de la cuisine, naissent des plats qui s'inspirent des **racines régionales de la cuisine italienne**, mais qui évoluent pour être présentées dans un style moderne, avec quelques touches de leur créativité, en cherchant à stimuler, à chaque plat, les **5 sens**, et à offrir au Client une expérience gastronomique délicieuse.

*Chef*  
DODI

*Chef*  
ZACCHEI

"Ma cuisine est faite d'ingrédients aux goûts différents, en contraste les uns avec les autres, qui ensemble créent un goût harmonieux."

"Ma cuisine trouve son sens dans le lien avec les traditions, avec la cuisine typique, revues dans un style moderne pour les rendre actuelles mais sans risquer de les perdre."

## HORS-D'ŒUVRE

Noix de Saint-Jacques à la carbonara <sup>1,3,7,14</sup>  
36,00

"Non c'è scampo per l'uovo" <sup>1,2,3,7,9</sup>  
34,00

Pois chiches et anguille <sup>1,4,9</sup>  
34,00

Poulpe <sup>3,14</sup>  
39,00

Agneau et artichauts <sup>1,3,4,7,9</sup>  
34,00



Crevette échouée <sup>1,2,3,9</sup>

"Non c'è scampo per l'uovo" <sup>1,2,3,7,9</sup>

Boutons de La Haye <sup>1,3,4,7,8,9,12</sup>

Gnocchis, pesto, thon et réglisse <sup>1,3,4,6,7</sup>

Noix de Saint-Jacques à la carbonara <sup>1,3,7,14</sup>

Cochon de lait Confit <sup>7,8,9</sup>

Souvenir d'un Tiramisu <sup>1,3,7,8</sup>

149,00

*5 vins sélectionnés par le sommelier*

**64,00 par personne**

N°5

"Non c'è scampo per l'uovo" <sup>1,2,3,7,9</sup>

Gnocchis, pesto, thon et réglisse <sup>1,3,4,6,7</sup>

Noix de Saint-Jacques à la carbonara <sup>1,3,7,14</sup>

Cochon de lait Confit <sup>7,8,9</sup>

Souvenir d'un Tiramisu <sup>1,3,7,8</sup>

129,00

*4 vins sélectionnés par le sommelier*

**54,00 par personne**

## PREMIER PLATS

Gnocchis, pesto, thon et réglisse <sup>1,3,4,6,7</sup>  
29,00

Notre version de Crevettes et Courgettes <sup>1,2,3,7,9</sup>  
34,00

Spaghettis, Asperges, Langoustines <sup>1,2,14</sup>  
39,00

Risotto fromage, poires et sanglier <sup>7,12</sup>  
29,00

Boutons de La Haye <sup>1,3,4,7,8,9,12</sup>  
34,00

## DEUXIÈME PLAT

Bar rayé hybride noix de coco et artichauts <sup>1,4,7</sup>  
39,00

Bar, petits-pois, cacao e fraises <sup>3,4,12</sup>  
39,00

La Langouste rouge <sup>2,7,8,9</sup>  
79,00

Le Pigeon <sup>7,9</sup>  
59,00

Cochon de lait Confit <sup>7,8,9</sup>  
39,00

N°5

N°7

N°7

EXPERIENCE

N

O

I

T

A

T

S

U

G

É

D

U

N

E

M