




Les Entrées & Salades Starters & Salads

Salade de légumes grillés à la provençale 
Pousses d'épinards, aubergines, courgettes, poivrons, tomates séchées,
focaccia, huile d'ail
20€

Salade de quinoa à la grecque  
Tomates, quinoa, romaine, concombres, coriandre, fenouil,
oignons rouges, feta, olives
22€

“Fragola di burrata affumicata” 
Burrata fumée, roquette, fraises, carta musica, figues, tomates noires
de Crimée, poudre d'olives noires
22€

Ceviche de maigre 
Maigre, kiwi, kombava, basilic et fraîcheur de concombres
26€

Les Tortù Kids 16€

Servi avec un sirop à l'eau et une boule de glace au choix

Fish & Frites

ou

Tenders de poulet & Frites

Charbon de bois

Grill Mibrasa

Charcoal Grill Mibrasa

Loup en nage libre
Légumes croquants
29€

Poulpe mariné au Zaatar
Riz sauté aux épices
32€

Gambas marinées à la badiane
Riz sauté aux épices
36€

Pluma de porc au paprika fumé
Sauce miel/framboise, frites et salade
38€

Picanha de bœuf
Sauce chimichurri, frites et salade
39€

Les
Accompagnements
En Supplément 6€

Frites 🌱

Salade 🌱

Légumes grillés à l'ail 🌱 🌾
et au thym

Riz sauté aux épices 🌾

Les
Pizzas
By Gennaro Farina

Margherita 🌱 18€
Mozzarella "fleur de lait", tomates pelées de Naples, basilic

Regina 20€
Mozzarella "fleur de lait", tomates pelées de Naples, jambon blanc de Parme, champignons

Verdurine 🌱 22€
Mozzarella "fleur de lait", tomates pelées de Naples, pousses d'épinards, aubergines, courgettes, poivrons, tomates séchées, huile d'ail

Il Diamante 25€
Buratta, jambon, roquette, tomates cerises

L'Oro Nero 🌱 28€
Mozzarella "fleur de lait", crème de truffe, roquette, parmesan, truffes fraîches

🏆 La Poulpe Fiction 32€
Pâte croustillante, poulpe du chef, tomates noires de Crimée, burrata fumée, courgettes, pousses d'épinards