



ANTIPASTI – ENTREES

Carpaccio de Saint Jacques, Truffe noire, vinaigrette citron vert 25€

Carpaccio de bœuf choux-fleur, Shiitake, Provolone del « monaco » 21€

Arancini à la truffe crème de parmesan, truffe noire de Molise 16€

Risotto de petite épeautre, artichaut citron, parmigiano di « vacca rossa » 17€

PIATTI – PLATS

Paccheri à la queue de bœuf confite, crème de parmesan affiné 26€

Spaghetti langoustines, jus de betterave, crème de citrons confits 28€

Saint-Jacques poêlées, crème de topinambour, truffe noire de Molise 32€

Épaule d'agneau confite, risotto de petite Épeautre 28€

Poulpe grillé, choux fleurs en trois cuissons, amandes torréfiées, zeste de citron 28€

DOLCI – DESSERTS

Tartelette mandarines, amandes torréfiées 12€

Café gourmand 12€

Tiramisu 12€

*Cette carte a été élaborée par le Chef **Rocco DIMARTINO***

WIFI : THATSLIFE - Mot de passe : thatslife2019

FACEBOOK @thatliferestaurant - INSTAGRAM @restaurant_thatslife

Prix en Euros toutes taxes et service compris - Une liste des allergènes est disponible sur demande - La maison n'accepte pas de chèque