

MENU

de Pâques



L'ACCADEMIA
CUCINA ITALIANA

ZUPPA DI COZZE

Soupe de moules traditionnelle au poulpe,
taralli, gambas et fruits de mer

*Traditional mussel soup with octopus,
taralli, prawns and seafood*

32.- / 48.-

CAPRETTO CONFIT CON PATATE

Épaule de cabri de Serge Kursner confite,
pommes Agria et légumes printaniers
au guanciale, jus d'agneau tomate

*Slow-cooked Serge Kursner farmhouse
baby goat shoulder, Agria potatoes and
spring vegetables with guanciale,
tomato-lamb juice*

52.-

PASTIERA NAPOLETANA

Tarte pascalle à la ricotta et aux fruits confits,
sorbet aux citrons d'Amalfi

*Easter ricotta tart with candied fruits,
Amalfi lemon sorbet*

16.-

Menu complet

Full menu

98.-