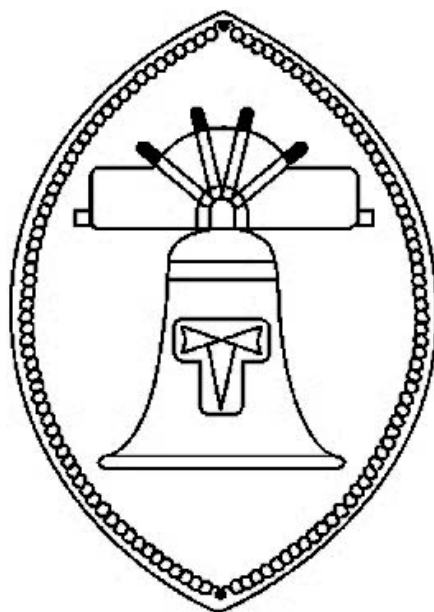


LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

L'APÉRITIF



LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

L'APÉRITIF

Huîtres, acidulés des échalotte et le beurre de menthe chaque € 3,50



Les crevettes crues de Mazara del Vallo chaque € 2,00

Langoustine de la mer du Nord au naturel chaque € 4,00

Carpaccio d'espardon mariné au thym et citron vert (120 gr.) € 12,00

Assiette de charcuterie, notre sélection :
Jambon cru Ibérique, Culatello,
saucisse sèche et Jambon cru de Toscane € 15,00

Jambon cru Ibérique Bellota d.o.o Guijuelo
coupé au couteau (ration 50 gr.) € 15,00



LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

- Ritrovarsi** € 7,00
(Vermouth bianco dry Carlo Alberto, spray de Cardamome, Campari bitter, Moscato d' Asti)
- Comme un spritz... hommage à Daniel Facen** € 6,00
(Jus de raisin, mousse de Chardonnay Thou Blanc Bava et sphere de Campari)
- Prosecco Doc Treviso extra dry Alnè La Tordera** € 5,00
(Glera 95%, Chardonnay 5%)
- Champagne Cuvée Reservée Grand Cru Brut Maurice Vesselle** € 8,00
(Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%)
- Cocktail sans alcool** € 5,00
(fruits et légumes en saison centrifugé)

