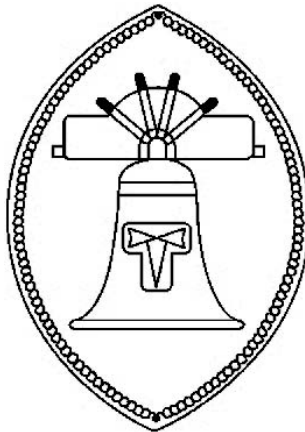
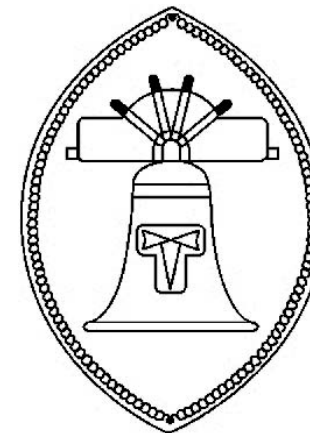

LA SMARRITA

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

Assiette de charcuterie "Macellai Artigianali Piemontesi" € 15,00

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



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)

