

# il Vecchio

PASTIFICIO & CUCINA

## ENTRÉES

<b>CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES ROYALES</b> Carpaccio de crevettes rouges, orange sanguine, fenouil et caviar.	29
<b>TARTARE DE THON</b> Tartare de thon rouge avec teriyaki de Modène et kimchi, avocat, stracciatella et caviar.	20
<b>MOULES À LA VAPEUR</b> Moules à la sauce cacio e pepe, tuile à l'encre de seiche et écume de poivre vert.	14
<b>CRUNCH</b> Friture de chipirons et crevettes accompagnée d'une sauce tartare.	18
<b>CARPACCIO DE BOEUF ANGUS</b> Carpaccio de bœuf, tomates séchées, Parmesan affiné 24 mois, pain « carasau » et citronnette moutarde et miel.	18
<b>VITELLO TONNATO</b> Quasi de veau de lait, wonton croustillant et sa mousse au thon.	16
<b>CROQUETTES</b> Croquettes de queue de bœuf avec crème de provola fumée et mayonnaise à l'ail noir.	12
<b>TARTARE DE BOEUF</b> Tartare de filet de bœuf avec mayonnaise aux câpres, crème de jaune d'œuf et cendre de genièvre.	19
<b>L'ARTICHAUT</b> Artichaut confit et frit, crème de topinambour, figues noires des canaries et magret de canard.	14
<b>SALADE TOSCANE</b> Salade toscane traditionnelle sur « frisella » avec variétés de tomates, anchois de Cantabrie et stracciatella.	15
<b>TARTARE DE TOMATES</b> Tartare de tomates canariennes avec stracciatella et granité au gingembre.	13
<b>SALADE CÉSAR</b> Salade avec sauce César maison, poulet pané et bacon croustillant.	14
<b>SOUPE DE TOMATES</b> Soupe chaude de tomates confites bio et stracciatella.	13
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> Sélection de 4 fromages italiens, servis avec confitures maison.	20

## NOS PÂTES & RISOTTOS

<b>RAVIOLIS AUX CREVETTES</b> Raviolis farcis aux crevettes à l'ail, avec crémeux de 'nduja et citron.	19
<b>RAVIOLIS PLIN</b> Raviolis plin farcis à l'agneau, crème au yaourt, aubergine et jus demi-glace.	18
<b>CANNELLONI À LA VACCINARA</b> Cannellonis de queue de bœuf avec céleri confit, pecorino et chocolat.	19
<b>MEMORIA</b> Raviolis ricotta-épinards sur crème de noix et gorgonzola, avec confiture de poires caramélisées à la cannelle.	17
<b>SPAGHETTIS AUX OURSINS</b> Spaghettis à l'ail, piment, anchois, oursin, poudre de citron et poutargue.	26
<b>LINGUINE AUX HOMARDS</b> Linguine avec homards frais, tomates cerises et basilic.	35
<b>INFRASCATI AUX FRUITS DE MER</b> Infrascati aux fruits de mer, crevette crue, stracciatella et pesto de pistache.	22
<b>SPAGHETTI AUX CREVETTES ROUGES ROYALES ET TRUFFE</b> Spaghetti à la bisque de carabinero, beurre truffé et double texture de carabinero.	32
<b>SPAGHETTI AUX PALOURDES</b> Spaghetti avec palourdes, crème d'épinards, beurre blanc, caviar et bottarga.	24
<b>CARBONARA PAR RICCARDO DELLA BELLA</b> Fusilloni avec crème d'œuf, pecorino, parmesan et poivre noir, chicharrón de porc et copeaux de guanciale croustillant.	18
<b>PACCHERI VITTORIO</b> Paccheri avec sa sauce aux trois tomates, beurre, parmigiano et basilic.	17
<b>TAGLIATELLES AUX BŒUFS</b> Tagliatelles au ragoût de boeuf Angus et Parmesan affiné 24 mois.	18
<b>PICI AUX CANARDS</b> Pici aux ragoût de canard et écume de pecorino.	20
<b>RISOTTO AUX SCAMPIS</b> Risotto aux langoustines et son tartare, ail noir fermenté, écume à l'anis et câpres frits.	24
<b>RISOTTO AU SAFRAN</b> Risotto au Parmigiano affiné 24 mois, ossobuco, safran et réglisse.	19

### IGIC Inclus

En plus des plats de notre menu, nous proposons des plats hors carte préparés avec des ingrédients de saison et des produits locaux frais. Demandez à notre personnel les spécialités du jour. · En plus de notre carte, laissez-vous guider par un voyage culinaire d'exception grâce à notre Menu Dégustation: **6 services (70)** ou **8 services (90)**. Les boissons ne sont pas incluses. Accord mets et vins disponible sur demande. Le Menu Dégustation est proposé exclusivement au dîner, sur réservation, entre **18h00** et **20h30**. Nous vous invitons à vérifier sa disponibilité lors de votre réservation.

## NOS POISSONS

<b>TATAKI DE THON</b>	23
Tataki de thon, sauce iodée, chutney de poivron/mangue, et mayonnaise au citron.	
<b>BAR</b>	23
Bar laqué avec sa sauce Mugnaia, cœur de laitue grillé et pesto d'agrumes et pistache.	
<b>SOLE</b>	22
Sole cuit au beurre noisette, avec crémeux de petits pois, menthe et beurre blanc.	
<b>POULPE</b>	23
Poulpe laqué au bordeyaki, purée de nduja et chips de manioc.	
<b>TURBOT</b>	25
Turbot rôti au four avec un sauté d'ail et de piment, et textures d'asperges.	

## NOS VIANDES

<b>MILANAISE</b>	29
Escalope de veau panée avec courgettes marinées, sauce puttanesca et copeaux de Parmigiano affiné 24 mois.	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	23
Magret de canard grillé avec crème de mûres et tarte tatin de saison.	
<b>WELLINGTON</b>	38
Bœuf Wellington avec crème de carottes et sauce épicée.	
<b>AGNEAU</b>	37
Selle d'agneau désossée, jus demi-glace, betterave et rose de pommes de terre.	
<b>POULET</b>	22
Ballotine de poulet fermier cuit à basse température, farcie de poivrons, avec crémeux de patate douce et orange.	
<b>FILET DE BŒUF ROSSINI</b>	34
Filet de boeuf Angus avec purée de pommes de terre à la truffe, échalotte balsamique et foie gras.	

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	8
<b>LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS</b>	8
<b>TRUFFE SUPPLÉMENTAIRE</b>	3 / gr.
<b>CAVIAR SUPPLÉMENTAIRE</b>	5 / gr.

## PAIN & FOCACCIA

<b>SERVICE DE PAIN AU LEVAIN</b>	3
Avec huile EVO Chianina.	
<b>FOCACCIA</b>	10
Focaccia chaude au romarin et fleur de sel.	
<b>FOCACCIA &amp; STRACCIATELLA</b>	15
Focaccia chaude avec stracciatella. (Ajoutez de la truffe fraîche selon la saison pour 3€/gr.)	
<b>FOCACCIA TOMATE</b>	16
Focaccia chaude avec sauce tomate et stracciatella.	

## NOS DESSERTS

<b>BABÀMISÚ</b>	9
Notre version du tiramisu.	
<b>TARTE SBRISOLONA</b>	10
Tarte chaude à la ricotta et au chocolat, chantilly et fruits rouges.	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	8
Parfumée à l'orange et à la vanille et son croquant caramélisé.	
<b>COULANT CHOCOLAT</b>	10
Fondant au cœur coulant de chocolat Guanaja 70% avec cœur pistache et glace à la pistache.	
<b>TARTE AUX POMMES</b>	12
Millefeuille croustillant avec garniture de pommes déstructurée et glace aux pommes.	
<b>CHEESECAKE</b>	9
Cheesecake avec base de biscuit et amarena Fabbri.	

## BIENVENUE À NOTRE TABLE

Au cœur de notre cuisine, tradition et innovation s'unissent pour créer une expérience culinaire unique. Il Vecchio est né d'une passion pour la cuisine italienne, revisitée avec créativité et enrichie par l'utilisation exclusive d'ingrédients locaux, frais et de saison. Toutes les pâtes fraîches de la carte sont préparées maison, sous les yeux du client, offrant un voyage complet en Italie, sans oublier les entrées, plats et desserts, revisités avec des influences internationales.

Chaque plat raconte une histoire, fruit d'années d'expérience dans divers restaurants renommés et de participations à de prestigieux congrès gastronomiques. À la tête de la brigade en cuisine, le chef Riccardo Della Bella apportera avec dévouement et maîtrise le meilleur de la gastronomie, alliant saveurs authentiques et techniques modernes pour offrir un voyage culinaire célébrant le terroir et l'art culinaire.

En salle, le Maître d'hôtel Javier Santoni, fort d'une vaste expérience acquise principalement en Espagne, sera à votre service pour faire de votre soirée un moment inoubliable. Fort de sa connaissance approfondie des vins, il vous recommandera l'accord parfait pour accompagner votre repas, assurant un service impeccable et personnalisé.

Ici, nous ne nous contentons pas de servir des plats ; nous transmettons des émotions, racontons des histoires et partageons avec vous notre passion pour la bonne chère. Que vous recherchiez un plat traditionnel aux touches contemporaines ou une nouvelle aventure culinaire, nous vous invitons à découvrir notre carte, conçue pour mettre en valeur le goût de la simplicité et la beauté de la créativité.

  
CREATIVE CHEF

IGIC Inclus

RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011: Établissement disposant d'informations sur les allergies et intolérances alimentaires. Veuillez vous renseigner auprès de notre personnel. Merci beaucoup.