

# ROOFTOP

TIKITALY

## LA CUCINA

### SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

*Sélection de charcuteries et fromages | 24€*

### ANTIPASTI ITALIANI

*Sélection de légumes à l'huile d'olive extra vierge d'ITALIE  
et Jambon cru de Parme Tanara 24 mois | 24€*

### BURRATA TARTUFO 250gr

*burrata 300gr, truffe noire d'été et tomate coeur de boeuf | 32€*

### PIZZA TARTUFO NERO

*mozzarella, stracciatella à la truffe noire  
et copeaux de truffe noire d'été "Tuber Aestivum vitt" | 34€*

### INSALATA DI MARE

*Poules, gambas, moules seiche tomates cerises,  
olive taggiasche et oignon de Tropea | 28€*

### TARTARE DI SALMONE

*tartare de saumon, riz aromatisé,  
guacamole et oignons croustillants | 32€*

## BRASERO AU FEU DE BOIS

*Accompagnées de pommes de terre,  
légumes du soleil et épi de maïs grillé*

### ENTRECOTE WAGYU

*Australie | 30€ le 100gr*

### CARRE D'AGNEAU

*Irlande | 300 gr 48€*

### ENTRECOTE BLACK ANGUS

*Argentine | 14€ le 100gr*

### PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

*250gr 42€*

### GAMBAS BLACK TIGER

*38€*

### SELEZIONE DOLCI ITALIANI

*assortiment des desserts italiens | 20€*