

# Aperitivo italiano

De 18h à 2h du matin

<b>Le polpette di pollo</b> Cromesquis de poulet, sauce aigre douce	16.-
<b>Le polpette di manzo</b> Cromesquis de bœuf, sauce tomates à l'ancienne	16.-
<b>Le polpette di pesce</b> Cromesquis de poisson, mayonnaise au citron confit	18.-
<b>L'arancina siciliana</b> Cromesquis de risotto à la tomate et mozzarella, pesto de basilic	14.-
<b>L'arancina alla zucca e tartufo</b> Cromesquis de risotto au potimarron, huile de truffe blanche, éclats de noisettes	16.-
<b>Il persico in pastella</b> Filets de perche en tempura, sauce tartare	22.-
<b>Il blinis al salmone affumicato</b> Blinis au saumon fumé d'Ecosse et ses œufs, crème acidulée aux herbes	26.-
<b>Il Malakoff</b> Beignets au Gruyère AOP, chiffonnade de viande séchée	18.-
<b>Il crudo di Parma riserva con Parmigiano Reggiano extra-vecchio</b> Jambon de Parme affiné 20 mois et Parmigiano Reggiano affiné 24 mois	25.-
<b>Il tagliere di salumi italiani selezionati</b> Assiette de charcuteries italiennes artisanales	24.-
<b>La selezione di formaggi con mostarda di frutta</b> Assortiment de fromages italiens artisanaux, fruits confits à la moutarde	18.- / 27.-



Un shot de Caviar Prunier 15 gr  
& une coupe de Deutz Brut 39.-  
& une coupe de Louis Roederer Rosé 47.-  
& une coupe de Ruinart Blanc de Blancs 55.-

Un shot de Caviar Prunier 15 gr  
avec blinis, crème fouettée, saumon fumé  
& une coupe de « Amour de Deutz » 2008 75.-

Caviar House Sélection « Finest Caviar »  
La boîte de caviar 30 gr avec blinis,  
pommes de terre et crème fouettée  
Beluga 240.-  
Oscietra 150.-



# Arthur's