

Assiettes à partager

Sucrine au four et filets d'anchois	10
Sucrine au four à bois, anchois de Cantabrie	
Charcuterie cecina	12
Boeuf séché de Rubia Gallega Servi avec une focaccia au feu de bois	
Aubergines fumées	9
Aubergines fumées au four, gingembre, sauce soja, bouillon de bonite, Ciboulette (assiette servie fraîche)	
Stracciatella	10
Coeur de buratta crémeuse, Sumac* et origan Servi avec une focaccia au feu de bois	
Marché vert	12
Fèves, petits pois, pecorino, huile à la menthe, yaourt grec	



Desserts

Gâteau à l'orange	7
Mousse au romarin	
Tiramisu Baston	7
Mousse de mascarpone, biscuits, café, oeufs frais	
Fraises et crèmeux verveine	8
Fraises rôties à la vanille et crumble de pistaches	

Pizzas artisanales

Capres de Pantelleria	17
Crème de betterave, stracciatella, capres de Pantelleria, olives de Kalamata, ciboulette	
Saison	15
Mozzarella fraîche, roquette, noix, huile d'ail, chicorée frisée, crème de gorgonzola, poivre, ciboulette	
Kalamata	17
Tomate rouge relevée à l'ail, stracciatella, tapenade d'olives de Kalamata, Za'atar*, tomates confites	
Salame piquante	15
Tomate rouge, mozzarella fraîche, Salame piquant des Abruzzes aux graines de fenouil, Basilic	
Margherita	13
Tomate rouge, mozzarella fraîche, parmesan, basilic	
Filets d'anchois de Cantabrie	18
Tomate jaune, filets d'anchois de Cantabrie, basilic, stracciatella	

*Kimchi : légumes fermentés au piment

*Za'atar : mélange de thym, de sumac, de graines de sésame grillées

*Sumac : baies rouges séchées

*Focaccia : pain plat maison à fermentation longue (72 heures)

Supplément Focaccia entière 3€