

°Pour tous types d'allergie ou intolérance, veuillez contacter notre équipe

ooo

ANTIPASTI FREDDI
Hors D'œuvre froid

ooo

PROSCIUTTO SAN DANIELE E GNOCCHI DI PASTA DI PANE FRITTI
Jambon San Daniele et gnocchis de pate de pain frit
29,00

VITELLO TONNATO
Vitello tonnato
28,00

INSALATA DI FARRO E BURRATA CON POMODORINI E OLIVE
Salade d'épeautre et crème de burrata avec tomates cerises et olive
28,00

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO
Carpaccio de filet de bœuf avec roquette et lamelles de parmesan
38,00

BOTTARGA SEDANO E POMODORINI
Poutargue céleri et tomates cerises
36,00

CARPACCIO DI BRANZINO CON Salsa ALL'ARANCIA E PEPE ROSA
Carpaccio de loup de mer, sauce à l'orange et poivre rose
32,00

COCKTAIL DI GAMBERI
Cocktail de gambas
33,00

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI
Mozzarella de buffle et petites tomates
29,00

BURRATA D'ANDRIA, POMODORINI E RUCOLA
Mozzarella crémeuse d'Andria, petites tomates et roquette
33,00

ANTIPASTI CALDI

Hors d'œuvre chaud

ooo

POLPO GRIGLIATO SU PUREA DI PATATE E PORRI CON CREMA DI POMODORI GRATINATI
Poulpes grillés servie avec purée de pomme de terre et poireau avec sauce aux tomates gratinée
29,00

PARMIGIANA DI MELANZANE
La parmigiana d'aubergines
29,00

SCAMPETTI CROCCANTI ALLA SEMOLA CON SALSA TARTARA E VERDURE FRITTE
Langoustines croustillantes à la semoule avec légumes frits
36,00

SAUTE' DI VONGOLE VERACI
Sautée aux palourdes
35,00

INVOLTINI DI VERZA RIPIENI CON MACINATO DI MANZO SU CREMA DI PORRI
Rouleaux de chou frisée gratinés et farci avec du bœuf haché sur crème de poireaux
27,00

SFORMATINO DI ZUCCA E ZUCCHINE SU CREMA DI CECI
Quiche de courge et courgettes servie sur crème de pois chiches
29,00

GAMBERI GRIGLIATI IN SALSA ALL'AGLIO DOLCE SERVITI CON RATATUILLE
Gambas grillée avec crème d'ail doux servie avec ratatouille des légumes
36,00

ZUPPA DEL GIORNO
Soupe du jour
16,00

PRIMI PIATTI

Pâtes et riz

ooo

LA CLASSICA CIPRIANI

La classique, CIPRIANI, taglioni vert fait maison gratinée avec béchamel et jambon
33,00

AGNOLOTTI DEL PLIN FATTI IN CASA SU FONDO D'ARROSTO DI VITELLA

Ravioli fait maison farcie de viande de bœuf avec fond de rôti de veau
33,00

RISOTTO ALLA ZUCCA E BURRATA * Min 2 PERSONE

Risotto à la courge et burrata (15 min. d'attente)
35,00 par personne

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO D'ARROSTO DI AGNELLO

Tagliolini fait maison au fond de rôti d'agneau
33,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti aux palourdes
33,00

SPAGHETTI BOTTARGA DI SARDEGNA E POMODORINI

Spaghetti à la poutargue de Sardaigne et petites tomates
38,00

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGU DI LEPRE

Pappardelle fait maison avec ragout de lièvre
35,00

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA GORGONZOLA E NOCI

Gnocchi de pomme de terre fait maison gorgonzola et noix
32,00

TRENETTE AL VERO PESTO DI GENOVA

Trenette au vrai pistou de Genova

PESCE

Poisson

ooo

GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITA CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Grillade des gambas et langoustines accompagnés des légumes grillés

64,00

BRANZINO IN CROSTA DI SALE SU UN LETTO DI PATATE PRESSATE

Loup de mer dans une croûte de gros sel sur un lit de pomme de terre pressée

58,00

STRACETTI DI ROMBO RUCOLA E POMODORINI

Morceaux de turbot avec tomates cerises et roquette

62,00

FILETTO DI ORATA CON SALSA DI ZENZERO E LEMONGRASS SERVITO CON TACCOLE AL BURRO

Filet de dorade royale aux gingembre et citronnelle servie avec mangetout au beurre

58,00

° Provenance des poissons Méditerranée (Italie, Grèce, Espagne)

CARNI

Viandes

ooo

FILETTO DI MANZO AL SALE GROSSO SERVITO CON INDIVIA BRASATA E PATATE FRITTE *min 2 pers.

Filet de bœuf au gros sel servi avec endive braise et frit

60,00 par personne

SCALOPPINA DI VITELLA ; AL LIMONE O MARSALA O VINO BIANCO SERVITA CON PATATE SALTATE E SPINACI

Escalope de veau ; citron OU marsala OU vin blanc servie avec

pomme de terre poêle et épinards

53,00

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA RUCOLA E POMODORINI

OREILLE D'ELEPHANTE, escalope de veau panée, roquette et petites tomates

47,00

COSTOLETTE D'AGNELLO LIMOUSINE ALLA SCOTTADITO SERVITE CON LENTICCHIE

Petites côtes d'agneau limousine grillée et servi avec lentilles

59,00

DOLCI E FORMAGGI

Fromage et dessert

ooo

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINE E MIELE

Planche de fromages Italiens servie avec confiture et miel

18,00

IL VERO TIRAMISU'

LE VRAI tiramisu'

15,00

AFFOGATO ITALIANO

Boule de glass vanille avec café express chaud

12,00

FLAN AL PISTACCHIO SERVITO SU UNA CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO

Fondent aux pistaches servis sur un lit de crème au chocolat blanc

15,00

IL NOSTRO CREAM CARAMEL

Le nôtre crème caramel

15,00

I NOSTRI GELATI E SORBETTI

Nos glaces et sorbets

**renseignez-vous auprès de notre staff*

12,00

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE E FONDUTA AL CIOCCOLATO

Fruit frais de saison et fondue de chocolat

18,00