

°Pour tous types d'allergie ou intolérance, veuillez contacter notre équipe  
°For any kind of allergies or intolerance please inform our staff

•••

**ANTIPASTI FREDDI**

Hors D'œuvre froid

•••

---

**PROSCIUTTO SAN DANIELE E MELONE**

Jambon San Daniele et melon

29,00

**VITELLO TONNATO**

Vitello tonnato

28,00

**INSALATA DI MANZO CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E POMODORINI,  
CONDIMENTO A BASE DI SENAPE**

Salade de bœuf, oignons rouges de Tropea et petites tomates, vinaigrette à la moutarde

28,00

**CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO E COULIS AL FRUTTO DELLA PASSIONE**

Carpaccio de gambas rouge de Mazzara del Vallo avec coulis de fruit de la passion

38,00

**BOTTARGA FINOCCHI E ARANCIA**

Poutargue fenouil et orange

36,00

**TARTAR DI RICCIOLA LIME E MENTA**

Tartare des seriol lime et menthe

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

**IL NOSTRO GASPACHO**

Notre gazpacho

16,00

**ANTIPASTI CALDI**  
Hors d'œuvre chaud  
°°°

**INSALATA DI POLPO CON PATATE E POMODORINI**  
Salade de poulpes avec pomme de terre et petites tomates  
29,00

**PARMIGIANA DI MELANZANE**  
La parmigiana d'aubergines  
29,00

**CALAMARI FRITTI O GRIGLIATI**  
Calamar frit ou grille'  
29,00

**SAUTE' DI VONGOLE VERACI**  
Sauté aux palourdes  
35,00

**SCAMORZA AFFUMICATA ALLA GRIGLIA SERVITA CON MISTO DI VERDURE GRIGLIA**  
Mozzarella fumée grillée servie avec mix des légumes grillés  
29,00

**ASPARAGI CON SALSA ALL' UOVO BARZOTTO**  
Asperge avec œuf dur et la sauce barzotta  
29,00

## PRIMI PIATTI

Pâtes et riz

°°°

### LA CLASSICA CIPRIANI

La classique « Cipriani » tagliolini « vert fait maison gratinées, béchamel et jambon

31,00

### RAVIOLI FATTI IN CASA DI RICOTTA E SPINACI SERVITI CON BURRO FUSO E SALVIA

Ravioli fait maison farcie de ricotta et épinards avec beurre et sage

33,00

### CHITARRUCCI FATTI IN CASA GAMBERI E CREMA DI PEPERONI

Chitarrucci, fait maison, gambas et crème de poivron

36,00

### RISOTTO AGLI ASPARAGI E SCAMPI \* Min 2 PERSONE

Risotto aux asperges et langoustine (15 min. d'attente)

38,00 par personne

### TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO D'ARROSTO DI VITELLA

Tagliolini fait maison au fond de rôti de veau

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

### FAZZOLETTI FATTI IN CASA ALLA CREMA DI LIMONE E PROFUMATI ALLA MENTA

Fazzoletti fait maison avec une crème au citron et parfumé à la menthe

32,00

### GNOCCHI FATTI IN CASA AL POMODORO O BOLOGNESE

Gnocchi fait maison à la sauce de tomate OU sauce bolognaise

32,00

### LASAGNA BOLOGNESE

Lasagne Bolognaise

35,00

**PESCE**  
Poisson  
°°°

**GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITI 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 croute de gros sel sur un lit de pomme de terre vapeur et pressée  
58,00

**TAGLIATA DI TONNO ALLE ERBE AROMATICHE**  
Tagliata de thon aux herbes aromatiques  
45,00

**CALAMARI FRITTI O GRIGLIATI SERVITI CON MISTICANZA**  
Calamar frit ou grillés servie avec salade mixte  
40,00

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

*° Origin of the fish ; Mediterranean (Italy, Greece Spain)*

**CARNI**  
Viandes

°°°

**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 braisée 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 poêlée et épinards

53,00

**ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA RUCOLA E POMODORINI**

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

47,00

° *Provenance les viandes Swiss*

° *Origin of the meat Switzerland*

**DOLCI E FORMAGGI**  
Fromage et dessert  
○○○

**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

**SEMIFREDDO AL LIMONE AROMATIZZATO AL RUM E TIMO**  
Parfait au citron parfume au rhum et thym  
15,00

**I NOSTRI GELATI E SORBETTI**  
Nos glaces et sorbets      °renseignez-vous auprès de notre staff  
12,00

**CESTINO DI ANANAS CON MANGO**  
Le panier d'ananas avec morceaux de mangue et ananas  
18,00