

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

### Hors D'œuvre froid

°°°

#### PROSCIUTTO SAN DANIELE CON GNOCCHI DI PANE FRITTI

Jambon San Daniele ET gnocchis de pate de pain frit

31,00

#### VITELLO TONNATO FATTO IN CASA

Vitello tonnato fait maison

30,00

#### FINISSIMA DI BRANZINO MARINATA NEL LIMONE E OLIO DI OLIVA E CONCASSE DI POMODORINI

Finissima de loup de mer marinée dans l'huile d'olive et citron avec concassée de tomates

30,00

#### BOTTARGA CON FAGIOLI TONDINI DI TOSCANA

Poutargue et haricot blanc de Toscane

36,00

#### CARPACCIO DI MANZO RUCOLA E GRANA

Carpaccio de bœuf roquette et parmesan

33,00

#### GAMBERI ALLA CATALANA

Gambas façon « Catalana » avec oignons rouge de Tropea et petites tomates

39,00

#### INSALATA DI MANZO CON CIPOLLE ROSSE DI TROPEA ET POMODORINI CONDIMENTO A BASE DI MOSTARDA

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

29,00

#### LA CAPRESE

Mozzarella de buffle et tomates cerises

31,00

#### BURRATA D'ANDRIA SERVITA CON POMODORINI E RUCOLA

Burrata d'Andria, mozzarella crémeuse servie avec sa petite salade de tomates et roquette

33,00

## Hors d'œuvre chaud

ooo

INSALATA DI POLIPO FAGIOLI TONDINI DI TOSCANA E PATATE  
Salade de pulpe avec petites haricot blanc de Toscane e pomme de terre  
30,00

PARMIGIANA DI MELANZANE  
La parmigiana d'aubergines  
31,00

VONGOLE VERACI AL VERDE  
Sauté de palourde  
35,00

MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA CON VERDURE IN TEMPURA  
Mozzarella frit servie avec légumes en tempura  
33,00

SFORMATINO DI FAVE SU FONDUTA DI PECORINO  
Mini quiche de fèves servie sur un fondue de pecorino (fromage Italien)  
31,00

CALAMARI FRITTI  
Calamar frit  
30,00

CALAMARI GRIGLIA  
Calamar grillée  
30,00

ZUPPA DEL GIORNO  
Soupe du jour \* renseignez-vous auprès du notre personnel  
18,00

## Pâtes et risottos

ooo

PLIN FATTI IN CASA (PICCOLI RAVIOLI DI CARNE DI MANZO) AL FONDO D'ARROSTO DI  
MANZO

Plin , fait maison ( mini ravioli farcie a la viande de bœuf ) au fond de rôti de bœuf

34,00

LA CLASSICA CIPRIANI

La CIPRIANI , gratin de fettuccine fait maison vert, servie avec béchamel et jambon blanc

33,00

RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA E CREMA DI BURRATA (2 PERSONNES)

Risotto au courge et crème de burrata ..... (15 MIN D'ATTENTE )

35.00 à personne

SPAGHETTI BRANZINO E POMODORINI

Spaghetti au loup de mer et petites tomate

40.00

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO DI ARROSTO DI AGNELLO E CARCIOFI

Tagliolini fait maison au fond de rôti d'agneau et artichaut

34,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti aux palourdes

35,00

SPAGHETTI ASTICE ET PETITES TOMATES

Spaghetti homard et tomates cerises

40.00

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI SARDEGNA E POMODORINI

Spaghetti boutargue de Sardaigne et petites tomates

38,00

TRENETTE AL VERO PESTO DI GENOVA

Trenette au vrai pistou de Genès

34,00

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA, GORGONZOLA E NOCI

Gnocchi fait maison avec gorgonzola ( fromage Italien ) et noix

32,00

## Poissons

ooo

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 croûte de gros sel sur un lit de pomme de terre bouilli et pressée

60,00

TONNO ALLE ERBE , GRIGLIATO E SERVITO CON INSALATA MISTA  
Thon aux herbes, grillé et servie avec salade composée

53,00

CALAMARI FRITTI SERVITI CON INSALATA MISTA  
Calamar frit servie avec salade composée

42,00

CALAMARI GRIGLIA SERVITI CON INSALATA MISTA  
Calamar grillé servie avec salade composée

42,00

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

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

## Viande

ooo

FILETTO DI MANZO AL SALE GROSSO SERVITO CON PATATE FRITTE E TORTINO DI VERDURE  
\*(min. 2 pers.)  
Filet de bœuf au gros sel (MIN 2 personne) servie avec frit maison et mini gâteau des légumes  
62,00 à personne

SCALOPPINA DI VITELLA, LIMONE O MARSALA , SERVITA CON TORTINO DI VERDURE E  
PATATE DUCHESSA  
Escalope de veau, citron ou marsala servie avec mini gâteau des légumes et  
pommes duchesse  
55,00

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA SERVITA CON RUCOLA E POMODORINI  
Escalope de veau panée avec roquette et petites tomates  
51,00

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCATTADITO SERVITE CON PATATE DUCHESSA E RATATOUILLE DI  
VERDURE  
Côtelettes d'agneau limousine, grillée, accompagnée de pomme duchesse et ratatouille des  
légumes  
59,00

° Provenance les viandes Swiss

° Origin of the meat Switzerland

## Dessert et fromage

ooo

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINE E MIELE

Assortiment des fromages Italiens avec confitures et miel

18,00

IL VERO TIRAMISU'

Le vrai tiramisu'

16,00

AFFOGATO ITALIANO

Glass vanille avec café express chaud

16,00

IL MONTE BIANCO (CREMA DI CASTAGNA FATTA IN CASA MERINGA E PANNA MONTATA)

Mont Blanc

( crème de châtaigne fait maison avec merengue et chantilly )

18,00

CREAM CARAMEL MAISON

Crème caramel maison

15,00

FLAN AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

Fondant au pistache et chocolat blanc sur crème au pistache

17,00

GELATI E SORBETTI

Notre glace et sorbet

14,00

IL CAFFE GOURMAND

Le café gourmand

16,00