

°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

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

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

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

MOZZARELLA IN CARROZZA, MOZZARELLA DI BUFALA CON ACCIUGHE SERVITA CON MISTICANZA

Mozzarella de buffle, anchois et pain, frit, servie avec salade mesclun

31,00

SAUTE' DI VONGOLE VERACI

Sautée aux palourdes

35,00

INVOLTINI DI VERZA RIPIENI CON MACINATO DI MANZO SU CREMA DI PORRI

Rouleaux de chou frisé 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

PLIN, mini ravioli, fait maison farcie de viande de bœuf avec sauce de rôti de veau
33,00

RISOTTO MANTECATO AL RADICCHIO DI TREVISO * Min 2 PERSONE

Risotto à la chicorée rouge de Trévisie (15 min. d'attente)
35,00 par personne

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO D'ARROSTO DI AGNELLO

Tagliolini fait maison avec sauce de cuisson 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
34,00

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 croute de gros sel sur un lit de pomme de terre pressée

58,00

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

° Provenance les viandes Swiss

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

12,00

°renseignez-vous auprès de notre staff

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE E FONDUTA AL CIOCCOLATO

Fruit frais de saison et fondue de chocolat

18,00