

ITALIAN
ZUCCA
CUISINE

ANTIPASTI

ENTRÉE PLAT

	Croustillant d'œuf mollet sur crème de Pecorino à la truffe d'été et asperges <i>Crispy soft boiled egg, summer truffled pecorino cream and asparagus</i>	15€	19€
	Tartare de bœuf charolais au couteau à l'italienne: pesto rosso, câpres, olives noires , parmesan, œuf <i>Italian Handcut charolais beef tartare: red pesto, capers, black olives, parmesan cheese, egg</i>	14€	21€
	Pappa al pomodoro, focaccia et straciata, pesto vert <i>Pappa al pomodoro, homemade focaccia, straciata, green pesto</i>	12€	17€
	Burrata e pesto rosso, focaccia maison et mortadelle di Bologna <i>Burrata cream and pesto verde, homemade focaccia, Bologna mortadella</i>	14€	19€
	Vitello tonnato, Parmigiano Reggiano, sauce tonnato, caprons et câpres croustillants <i>Vitello tonnato, Parmigiano Reggiano cheese, tonnato sauce, crispy capers</i>	18€	23€
	Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	11€	15€

INSALATE

ENTRÉE PLAT

	Salade César: volaille marinée, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan <i>Caesar salad: romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese</i>	15€	20€
	Tomates colorées et mozzarella di Bufala à la Caprese et basilic <i>Caprese of coloured tomatoes and mozzarella di Bufala and basil</i>	13€	18€
	Salade de poulpe: salade romaine, poulpe rôti, pommes de terre, poivrons colorés, câpres, croutons et brisures d'olives noires <i>Octopus salad: romaine salad, roasted octopus, potatoes, pepper bells, capers, croutons, black olives</i>	17€	24€

PASTA E RISOTTO

ENTRÉE PLAT

	Risotto carnaroli primavera, citron, asperges <i>Spring risotto, lemon, asparagus</i>	19€	24€
	Linguini alla Vongole e poutargue <i>Linguini alla Vongole with bottarga</i>	17€	22€
	Mafalde alla trapanese, pomodoro, amandes, burrata di Bufala, basilico <i>Trapanese mafalde pasta, burrata di bufala, basil</i>	14€	19€
	Cavatelli sardi, râgout de saucisse de cochon au fenouil, jus de viande <i>Cavatelli pasta with fennel flavored pork sausage stew, meat juice and parmesan cheese</i>	17€	23€
	Queue de Gambas à la plancha, curry de gnocchi aux épinards frais <i>Roasted tiger prawns, curried gnocchi with fresh spinachs</i>	20€	29€

 Contient du porc / with pork  Sans gluten / gluten free  Végétarien / vegetarian  épice / spicy

ITALIAN
ZUCCA
CUISINE

SECONDI PIATTI

Escalope de veau français alla milanaise, caprons et citron, jus de veau réduit
rigatoni sauce tomates cerises jaunes
Panfried veal alla Milanese, capers, slice of lemon, rigatoni pasta with yellow cherry tomatoe sauce, veal gravy

29€



Parmigiana d'aubergines, basilic , Parmigiano e pomodoro
Eggplant gratin, basil, parmesan cheese and tomato

21€



Dorade royale, courgettes en « scapece » et courgettes jaunes rôties, mousseline de patate douce à la banane et au citron vert, émulsion au lait de coco
Royal seabream, roasted and scapece zucchini, banana and sweet potato moussseline, lime, coconut emulsion

27€



Ballotine de poulet, petit épeautre e funghi, crème de bolets au Chianti
Yellow chicken ballotine, spelt and mushrooms, Chianti and boletus cream

26€



Faux filet de bœuf 200g à la plancha et salsa verde, baba ganoush d'aubergine, piquillos et artichaut
Grilled beef ribeye, salsa verde, eggplant caviar, piquillos and artichokes

32€

FORMAGGIO

Sélection de fromages italiens du moment, condiments
Italian cheese plate selection, condiments

11€

DOLCI DE BENJAMIN POINT

Tiramisu au spéculoos, mascarpone crémeux, sirop expresso
Tiramisu speculoos, mascarpone, espresso syrup

9€

Biscuit chocolat au lait, crémeux et sauce chocolat noir, tuile de grué et gel citron
Milky chocolate biscuit, dark chocolate crémeux and sauce, cacao beans tuile, lemon jelly

9€

Entremet léger fraise et fromage blanc, crème fraîche et coulis fraise
Soft cheese and strawberry entremets, cream, strawberry coulis

9€

Tartelette rhubarbe, riz au lait vanillé
Rhubarb tart, vanilla flavored rice pudding

9€

Une carte des allergènes est disponible au bar, n'hésitez pas à la demander.
Allergen available at the bar, fell free to ask for it