



ANTIPASTI

Entrée / Plat

ROSSA

16.00 € / 21.00 €

Tartare de bœuf limousin, condiments et rave sanguine, relevé à l'huile de truffe blanche, copeaux de parmesan
Limousin beef tartar, condiments and beetroots, enhanced white truffle oil, shaved parmesan cheese

CARCIOFO

13.00 € / 17.00 €

Artichauts marinés cuits & crus, feuilles de sucrites croquantes et olives Taggiasche, vinaigrette d'agrumes
Raw and cooked marinated artichoke, crunchy baby gem with olive Taggiasche, citrus vinaigrette

PANZEROTTI

14.00 €

Chaussons de pâte à pizza, farcie de fromage mozzarella et filets d'anchois, coulis de tomate Torino
Mini calzone stuffed with mozzarella cheese and anchovies fillets, Torino tomato coulis

VELLUTATO

12.00 € / 16.00 €

Velouté de haricots blancs et fricassée de moules aux dés de coppa, huile parfumée à la sauge, focaccia grillée
Velouté of white beans and fricassée of mussels with dices of coppa, scented oil with sage, toasted focaccia

CESARE

15.00 € / 19.00 €

Salade sucrine, poulet fermier mariné, pancetta croustillante, pain Focaccia, copeaux de parmesan
Baby gem salad, marinated free range chicken breast, crispy pancetta, shaved parmesan cheese

FORMA

9.00 €

Burratina, tout simplement arrosé d'un filet d'huile d'olive extra vierge et poivre du moulin
Burratina cheese, simply drizzled with extra virgin oil and peppermill crash

RISO & PASTA

MALTAGLIATI

17.00 €

Pâte taillée au couteau, coulis de brocolis et pousses d'épinards, sommités de choux Romanesco grillées
Knife-cut pasta, broccoli coulis and baby spinach, roasted Romanesco cabbages

CAGLIARI

18.00 €

Pâtes Cavateli, ragout de viande de boeuf et saucisse au fenouil, coulis de tomate, copeaux de parmesan
Cavateli pasta, beef ragout with Italian sausage, tomato coulis, shaved parmesan cheese

NAPOLI

20.00 €

Pâtes Calamarata, ragoût de calamar et supions grillés, coulis de tomate parfumé au basilic et fruits de câprier
Calamarata pasta, squid ragout and grilled supions, tomato sauce flavored with basil and caper berries

PEPE

17.00 €


Risotto au bouillon de poivre noir torréfié, râpé de fromage Capreto et crème de Tartufata
Risotto with roasted black pepper corn broth, grated Capreto cheese and Tartufata cream

GIACOMO

21.00 €

Risotto crémeux cuisiné à la bisque de crustacés, noix de St jacques rôtie, quenelle de corail d'oursin à la vénitienne
Creamy risotto cooked with shellfish bisque, roasted scallops, Venetian sea urchin coral quenelle

Nos prix sont indiqués taxes et service compris

 Tous nos plats sont faits maison

Origine des viandes : France et Union Européenne

 Faible teneur calorique /  low calorie

 Présence de porc /  presence of pork




PESCE

MERLUZZO  23.00 €

Dos de cabillaud à la griglia, minestrone maraicher, vinaigrette Salmorillo aux coquillages

Center cut cod fish fillet seared in griglia, vegetables minestrone, Salmorillo vinaigrette with shellfish

SALMERINO  26.00 €

Filet d'omble chevalier, crémeux de cèleri doux safrané, choux frisé aux lardons de coppa, pointes d'asperges vertes

Arctic char fillet creamy celery with saffron, curly cabbages with lardons of coppa, green asparagus

CARNE

FARAONA 23.00 €

Poitrine de pintade fermière rôtis façons « Cacciatore », carottes fanes et jeunes navets, polenta crémeuse

Free-range guinea fowl breast roasted in the «Cacciatore» style, baby carrots and turnips, creamy polenta

SANT'AMBROGIO 29.00 €

Escalope de veau « origine France » à la milanaise, fruits du câprier et citron, pâte du moment

Milanese veal steak, "of French origin" "capers berries and segment of lemon, pasta of the day

DOLCI

PANNA COTTA 8.00 €

Crème de lait aux fruits frais de saison juste poêlés, meringuettes et amandes croquantes

Cream of milk with fresh seasonal pan-fried fruits, meringues and crunchy almonds

TIRAMISU 8.00 €

Biscuit cuillère, mascarpone crémeux, sirop expresso parfumé à l'alcool Amaretto

Ladyfinger, creamy mascarpone, espresso syrup flavored with Amaretto alcohol

AMARETTI 8.00 €

Ananas rôtie au miel de fleurs, fromage ricotta parfumé aux écorces de citrons vert, amaretti pistache


Roasted pineapple with honey, ricotta cheese flavored with limes, pistachio amaretti macaroon

VENEZIA 9.00 €

Ganache mangue chocolat, confit de mangue sur un biscuit gianduja, crème légère mascarpone

Chocolate mango ganache, mango confit on top of gianduja biscuit, whipped mascarpone cream

Nos prix sont indiqués taxes et service compris

 Tous nos plats sont faits maison

Origine des viandes : France et Union Européenne

 Faible teneur calorique /  low calorie

 Présence de porc /  presence of pork