

CARTA DEI PIATTI

ANTIPASTI

BRUSCHETTA  	75
Pain grillé, ricotta, tomates confites, servi avec des arancini <i>Grilled bread, ricotta, confit tomatoes, served with arancini</i>	
PARMIGIANA  	90
Aubergines au four, sauce tomate, mozzarella <i>Baked eggplant, tomato sauce, mozzarella</i>	
BRESAOLA E RUCOLA  	140
Bresaola, roquette, parmesan et pistaches <i>Bresaola, arugula, parmesan and pistachios</i>	
POLPO ALLA GRIGLIA CON PEPERONATA 	140
Poulpe grillé, sauce peperonata, endives <i>Grilled octopus, peperonata sauce, endives</i>	
VITELLO TONNATO 	150
Fines tranches de bœuf, sauce au thon, câpres en baies <i>Thinly sliced veal, tuna sauce, caper berries</i>	
SELEZIONE DI ANTIPASTI  	160
Burattina, légumes grillés, anchois marinés <i>Burratina, grilled vegetables, marinated anchovies</i>	
BURRATA  	165
Burrata, tomates cerises bicolores, crème de basilic, chutney de tomates <i>Burrata, two-colored cherry tomatoes, basil cream, tomato chutney</i>	

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI  	140
Ravioli farcis à la ricotta et aux épinards, beurre et sauge <i>Ricotta and spinach stuffed ravioli, butter and sage</i>	
GNOCCHI AL TARTUFO E PARMIGIANO REGGIANO  	140
Gnocchi, crème de truffe, parmesan, amandes grillées <i>Gnocchi, truffle cream, parmesan, toasted almonds</i>	
RIGATONI ALLA NORMA  	140
Rigatoni, sauce tomate, aubergines, ricotta salée <i>Rigatoni, tomato sauce, eggplant, salted ricotta</i>	
TAGLIOLINI CACIO E PEPE  	140
Tagliolini crémeuses au fromage <i>Creamy tagliolini with cheese</i>	
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE	150
La véritable recette de pâtes à la bolognaise <i>The authentic Bolognese pasta recipe</i>	
RISOTTO AI FUNGHI  	150
Riz Carnaroli crémeux, sélection de champignons <i>Creamy Carnaroli rice, selection of mushrooms</i>	
CREMA DI SEDANO RAPA  	155
Crémeux velouté de céleri rave, œuf mollet, truffe <i>Creamy celeriac velouté, soft-boiled egg, truffle</i>	
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE 	180
Spaghetti à l'ail, palourdes (selon arrivage) <i>Garlic spaghetti with clams (subject to availability)</i>	
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 	195
Linguine, fruits de mer, tomates cerises, bisque <i>Linguine, seafood, cherry tomatoes, bisque</i>	

SECONDI PIATTI

SUPREMA DI POLLO AI FUNGHI E SCAMORZA Ⓛ	180
Suprême de poulet, Scamorza fumée, purée de carottes rôties, jus de romarin <i>Chicken supreme, smoked Scamorza, roasted carrot purée, rosemary juice</i>	
RANA PESCATRICE ALLA PLANCIA ⓕ	220
Lotte à la plancha, bisque de crustacés à la menthe et polenta crémeuse <i>Grilled monkfish, shellfish bisque with mint, and creamy polenta</i>	
SALMONE A BASSA TEMPERATURA ⓕ	230
Saumon cuit à basse température, piment d'Espelette, riz sauvage aux carottes glacées, sauce orange <i>Slow-cooked salmon, Espelette pepper, wild rice with glazed carrots, orange sauce</i>	
FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA Ⓛ	250
Filet de bœuf, sauce gorgonzola, pommes de terre rôties <i>Beef filet, gorgonzola sauce, roasted potatoes</i>	
FILETTO DI BRANZINO ⓕ	300
Filet de bar, caponata sicilienne <i>Sea bass fillet, Sicilian caponata</i>	
OSSOBUCO DI MANZO Ⓛ	300
Jarret de bœuf à la moelle, purée de pomme de terre au safran et sauce Gremolata <i>Beef osso buco, saffron mashed potatoes with Gremolata sauce</i>	
COTOLETTA ALLA MILANESE Ⓛ	450
Fine côte de bœuf panée servie avec des pommes de terre rôties et des légumes de saison grillés <i>Breaded beef chop served with roasted potatoes and grilled seasonal vegetables</i>	
PESCATO DEL GIORNO IN GUAZZETTO ⓕ	600
(selon arrivage – env. 1,2 kg pour 2 personnes / <i>subject to availability – approx. 1.2 kg for 2 people</i>) Cuit dans un bouillon de coquillages et de légumes de saison, farci aux herbes méditerranéennes <i>Cooked in a shellfish and seasonal vegetable broth, stuffed with Mediterranean herbs</i>	

CONTORNI

Patate fritte e Parmigiano Ⓛ	30	Polenta	30
Frites de pommes de terre au parmesan <i>French fries with parmesan cheese</i>		Insalata di finocchio e indivia	30
		Salade de fenouil et endives <i>Fennel and endive salad</i>	
Patate al forno	30	Verdure grigliate	30
Pommes de terre rôties <i>Roasted potatoes</i>		Légumes grillés ou sautés <i>Grilled or sautéed vegetables</i>	

Ⓛ Produits laitiers / *Dairy* ⓕ Poissons ou fruits de mer / *Fish or seafood* Ⓝ Noix / *Nuts*

PIZZE

MARGHERITA  	90
Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>	
PARMIGIANA  	110
Sauce tomate, aubergine frite, mozzarella, parmesan <i>Tomato sauce, deep-fried eggplant, mozzarella, parmesan</i>	
DIAVOLA 	130
Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, parmesan <i>Tomato sauce, pepperoni, mozzarella, parmesan</i>	
FRANTOIO  	130
Sauce tomate, thon, mozzarella, tapenade d'olives noires, tomates cerises, poivron <i>Tomato sauce, tuna, mozzarella, black olives tapenade, cherry tomatoes, bell pepper</i>	
QUATTRO FORMAGGI  	140
Mozzarella, gorgonzola, cheddar, parmesan, noix <i>Mozzarella, gorgonzola, cheddar, parmesan, walnut</i>	
POLPO  	150
Tomates cerises, poulpe, crème de parmesan, olives taggiasche, mozzarella, roquette <i>Cherry tomatoes, octopus, parmesan cream, Taggiasca olives, mozzarella, arugula</i>	
ALLO SCOGLIO  	180
Sauce tomate, fruits de mer, mozzarella <i>Tomato sauce, seafood, mozzarella</i>	
CARBONARA 	180
Bacon de canard, sauce carbonara, crème de parmesan, mozzarella, stracciatella, copeaux de parmesan <i>Duck bacon, carbonara sauce, parmesan cream, mozzarella, stracciatella cheese, parmesan shavings</i>	
CARPACCIO 	190
Mozzarella, carpaccio de bœuf, truffe, parmesan, burrata, roquette <i>Mozzarella, thinly sliced beef, truffle, parmesan, burrata, arugula</i>	

MENU BAMBINI

A SCELTA / Au choix / Choice of:

120

NUGGET DI POLLO FATTO IN CASA

Nugget de poulet maison

Homemade chicken nugget

O / ou / or

LINGUINE AL RAGÙ [Ⓛ]

Linguine bolognaise

Linguine with bolognese sauce

O / ou / or

BABY PIZZA MARGHERITA [🌿] [Ⓛ]

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

GELATO [Ⓛ] O SORBETTO

2 boules de glace ou sorbet

2 scoops of ice cream or sorbet

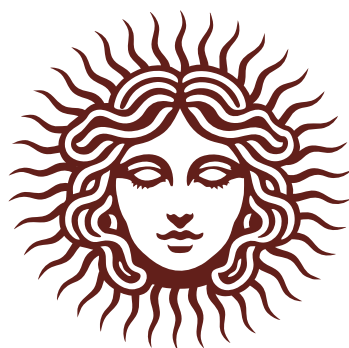
ACQUA O BIBITA

Eau ou soda

Water or soft drink

DOLCI

TORTA TIEPIDA DI MELE Ⓛ	100
Tarte aux pommes cuite au four et servie tiède, sauce à la vanille de Madagascar et romarin <i>Oven-baked apple pie served warm, with Madagascar vanilla sauce and rosemary</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	100
Assiette de fruits découpés <i>Fresh fruit platter</i>	
FONDENTE AL CIOCCOLATO, GELATO AL PISTACCHIO Ⓛ Ⓝ	100
Fondant au chocolat, glace à la pistache <i>Chocolate fondant, pistachio ice cream</i>	
TIRAMISÙ TRADIZIONALE Ⓛ	100
Tiramisu traditionnel <i>Traditional tiramisu</i>	
BABA NAPOLETANO	
• Al Rhum e crema agli agrumi Ⓛ	100
Au rhum et crème aux agrumes <i>Served with rum and citrus cream</i>	
• Allo sciroppo al Limone e crema agli agrumi Ⓛ	100
Au sirop de citron et crème aux agrumes <i>Served with a delicate lemon syrup and citrus cream</i>	
IL LIMONE Ⓛ Ⓝ	100
Le citron en trompe-l'œil <i>The lemon in trompe-l'œil style</i>	
GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI Ⓛ	100
Glaces et sorbets maison <i>Homemade ice cream and sorbet</i>	



MEDUSA