

ANTIPASTI

Arancini au 'Nduja & Scamorza fumée, Ricotta Salata ·11
Arancini with 'Nduja & smoked Scarmoza, salted Ricotta

(v) La Belle Burrata à Partager (300g) ·26
The wonderfull Burrata to share (300g)

Tartare de Langoustine, Stracciatella & Bottarga ·24
Langoustine Tartar, Stracciatella & Bottarga

(v) Focaccia croustillante au Parmesan & Romarin ·13
Crispy Rosemary & Parmesan Focaccia

(v) Légumes marinés au Thym, Caviar d'Aubergine ·16
Marinated Vegetables with Thyme, Eggplant Caviar

Fines tranches de Sériole, Cordial de Fraises ·21
Thin slice of Amberjack, Strawberry Cordial

(v) Asperges vertes grillées, Fêta, Boutargues & Menthe fraîches ·18
Grilled green Asparagus, Feta cheese, Bottarga & fresh mint

Carpaccio de Filet de Boeuf à la minute, condiments & Parmesan ·25
Beef Filet Carpaccio a la minute, Parmeggiano & Condiments

Vitello Tonnato & Câpres frites, comme dans le Piémont ·19
Sliced Veal with Tuna & Anchovy Sauce & Capers like in the Piemont

PIZZA NAPOLITAINE

Pizza cuite à la flamme dans notre four.

(v) **MARGHERITA** ·15
San Marzano D.O.P, Fior di Latte, Basilic

NAPOLI ·16
San Marzano D.O.P., Anchois de Cetara, Tomates cerises, Olives, Ail, Origan, Basilic

(v) **THE MAGIC BEAN** ·19
Crème de Ricotta de Buffala, Epinard, Petits Pois, Provolone Fumé, Ail des Ours

PARIGI ·20
San Marzano D.O.P, Fior di Latte, Jambon, Champignons, Cébette

(v) **FORMAGGISSIMA** ·21
Fior di Latte, Gorgonzola, Mozzarella fumée, Taleggio

FIAMMA ·22
San Marzano D.O.P, Spinatta, 'Ndjua, Pecorino Sardo, Oignons Confits

(v) **LA GRANDE BELLEZZA** ·23
Pesto de Basilic, Fior di Latte, Stracciatella, Amande Grillé, Tomato Séché

MARZAMEMI ·24
Sauce tomate Jaune, Filet de Thon, Ricotta, Olives, Basilic

PARMA SHOW ·25
San Marzano D.O.P, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma 24 mois, Basilic

TARTUFO ·39
(v) Crème de Champignons à la Truffe, Fior di latte, Truffes «Tuber Melanosporum»



LA PASTA

Pâtes fraîches, faites main au Daroco, tous les matins

Rigatoni all' Amatricana ·25
Rigatoni with Tomatoes Sauce & Guanciale

(v) Trofie Cacio e Pepe ·27
Trofie Cacio e Pepe

Linguine au Pesto de Pistache & Gamberi Rossi ·38
Linguine, Pistachio Pesto & Gamberi Rossi

(v) Ravioli di Stracciatella, Sauce tomate & Tomates Datterino ·28
Stracciatella Ravioli, Tomato Sauce & Datterino Tomatoes

Linguine à la crème de Petis Pois, Tartare de Thon rouge épicé ·32
Linguine with Peas cream, Spiced Tuna Tartar

(v) Linguine à la Truffe Noir «Tuber Melanosporum» ·39
Linguine with Mushroom cream & Truffle

SECONDI PIATTI

Filet de Thon Mi-Cru, Asperges vertes & Ragù de Farro à l'Ail des Ours ·37
Tuna filet semi row, Green Asparagus, Farro & Wild Garlic Raggu

Caponakchouka ·26
Caponata with Tomato sauce, blond Grape, Olives & Stracchino & 'Nduja

Côte de Veau (300g), écrasé de Pomme de Terre aux Herbes & Feuilles de Chêne ·42
Veal Chop (300g), Home-made Mash Potatoes with herbs & Oak Leaves

Insalate di Cesare, Aiguillettes de Volaille fermière & Guanciale grillé ·24
Chickel Casear Salad & grilled Guanciale

DOLCI

Préparés sur place, de A à Z

Tiramisù ·11
Tiramisu

Mousse aux Chocolats Grand Cru de la Chocolaterie de l'Opéra ·12
Chocolate Mousse

Panacotta aux Agrumes ·11
Citrus Panacotta

Nos Glaces & Sorbets - 2 ou 3 boules ·8/10
Homemade Ice cream & Sorbet - 2 or 3 Scoops

MENU BAMBINI ·13

Petites portions pour nos Darokids

(v) Rigatoni au Beurre ou à la Sauce tomate ou Pizza Celeste
Rigatoni with butter or Tomato Sauce or Pizza with Tomato Sauce and Cheese

&

1 boule de Glace ou Sorbet
1 Scoop of Ice Cream or Sorbet



Une Allergie?
Scannez moi

Any Allergy?
Scan Me

Prix en euros toutes taxes comprises
Price in euros all taxes included

La liste des ingrédients allergènes est disponible sur demande
The list of allergenic ingredients is available from your waiter

Toutes nos viandes proviennent de France, Italie, Allemagne et Pays-Bas
Our Meat comes from France, Italia, Germany & Netherland

COSA VOLETE MANGIARE OGGI ?

