

MENU MEZZOGIORNO

Uniquement le Midi du Lundi au Vendredi

Antipasto + Pasta/Pizza du jour ou Pasta/Pizza du jour + Dolce ·27
Antipasto + Pasta/Pizza of the day ou Pasta/Pizza of the day + Dessert

Antipasto + Pasta/Pizza du jour + Dolce ·33
Antipasto + Pasta/Pizza of the day + Dessert

*Antipasto et Dolce de la carte au choix

ANTIPASTI

Vitello Tonnato, petites Câpres frites ·19
Slice of Veal with Tuna & Anchovy Sauce & fried Capers

Suppli alla Bolognese, Sauce Tomate pimentée·11
Bolognese Suppli, spicy Tomato Sauce

La Belle Burrata à Partager (300g), Tomates Datterino & Huile de Pesto Basilic (v) ·26
The wonderful Burrata to share (300g) Cherry Tomatoes and Pesto Oil

Focaccia croustillante au Parmesan & Romarin (v) ·13
Focaccia with Parmigiano and Rosemary

Carpaccio de Seriole, Abricots Grillés, Jus d'Abricot & Basilic ·21
Yellowtail Carpaccio, Grilled Apricots, Apricot Juice & Basil

Carpaccio de Boeuf, Câpres, Anchois & Parmesan·26
Beef Carpaccio, Capers, Anchovy & Parmesan

PIZZA

MARGHERITA (V) ·15
Sauce Tomate, Fior di Latte, Basilic

NAPOLI ·16
Sauce Tomate, Anchois de Cetara, Tomates cerises, Olives Taggiasche, Ail, Origan, Basilic

ELENA ·19
Fior di Latte, Gorgonzola, Speck, Poires, Basilic

PARIGI ·20
Sauce Tomate, Fior di Latte, Jambon blanc, Champignons de Paris, Cébettes

L'ARRICCIATA ·21
Crème d'Artichaut, Fior di Latte, Porchetta, Aubergines Frites, Pecorino Sardo, Cébettes

FIAMMA ·22
Sauce Tomate, Fior di Latte, N'duja, Spianata, Oignon rouge confit, Stracciatella, Basilic

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

TUNA IN ZUCCHINI ·23
Crème de Courgettes, Fior di Latte, Courgettes, Thon de Cetara, Thym, Citron, Câpres

PARMA SHOW ·25
Sauce Tomate, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma 24 mois, Basilic

TARTUFO (V) ·39
Crème de Champignons à la Truffe, Fior di Latte, Truffes Blanches d'Été «Tuber Aestivum»



LA PASTA

Pâtes fraîches, faites sur place, chaque jour

Linguine con le Sarde , Sardines marinées, Crème d'Anchois, Raisins secs & Pignons de Pin ·28
Linguine with marinated Sardines, Anchovies cream, raisin & Pine nuts

La vraie Trofie crème d'Haricots verts, Amandes effilées, Huile de pesto Basilic, Parmesan & Zeste de Citron (v) ·27
The Real Trofie with green Beans cream, Chopped Almonds, Pesto Oil, Parmesan & Lemon zest

Rigatoni crème d'Aubergines fumées, Menthe, Aubergines frites, Tomates sechées & Parmesan (v) ·25
Rigatoni smoked Eggplant cream, grilled Eggplant, Mint, Dried Tomatoes & Parmesan

Linguine allo Scoglio, Bisque de Crevettes, Palourdes, Moules & Crevettes ·33
Linguine with Shrimp Bisque, Clams, Mussels & Shrimp

Ravioli Crème d'Aubergines, Scamorza fumée & Sauce Tomate Datterino (v) ·28
Smoked Scamorza Eggplant Ravioli, with Cherry Tomato sauce

Linguine à la Truffes Blanches d'Été «Tuber Aestivum» (v) ·39
«Linguine with White Truffle 'Tuber Aestivum'»

SECONDI PIATTI

Cotolletta alla Milanese & Salade Feuille de Chêne rouge & verte ·42
Milanese Chop, red & green Oak leaf Salad

Filet de Dorade, Pomme de terre au four, Sauce Tomates pimentées, Pignons & Coriandre ·37
Seam Bream filet, Baked Potato, Spicy tomato sauce, Pine nuts & Coriander

Blettachouka (v) ou Supplément 'Nduja (4€) ·26
Chard, Zucchini, Egg, Stracchino Cheese, spring Onions

Insalata di Cesare, Aiguillettes de Volaille Fermière & Guanciale grillé ·24
Chicken Caesar Salad & grilled Guanciale

Insalata di Fregola, Poivrons grillée, Avocat, Concombre, Tomate & Féta (v) ·22
Fregola sarda salad, Grilled Peppers, Avocado, Cucumber, Tomato & Feta Cheese

DOLCI

Préparés sur place, de A à Z

Affogamisu ·11

Mousse aux Chocolats grand cru de la Chocolaterie de l'Opéra ·12
Chocolate Mousse with Grand Cru Chocolate from la Chocolaterie de l'Opéra

Tarte au Citron & Meringue italienne ·13
Lemon Tart & Italian Meringue

Baba à l'Acqua di Cedro, Sorbet framboise & Crème vanille ·15
Limoncello Baba with Raspberry sorbet & Vanilla cream

Glaces et Sorbets Maison - 2 ou 3 boules ·8/10
Homemade Ice Cream & Sorbet - 2 or 3 Scoop

Chocolat/Vanille/Straciatella/Yaourt/Mangue
Chocolate/Vanilla/Straciatella/Yogurt/Mango

MENU BAMBINI ·13

Rigatoni au Beurre ou Sauce Tomate, ou Pizza Celeste
Rigatoni with butter or Tomato Sauce, or Pizza Tomato Sauce and cheese

Jus ou Diabolo
Juice or Lemonade and Syrup

1 boule de Glace ou Sorbet
1 Scoops 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 ?

