

## APERITIVI

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

(v) La Belle Burrata à Partager (300g) ·28  
*The wonderfull Burrata to share (300g)*

(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*

## ANTIPASTI

Gaspacho di Melon, Chips de Bresaola, Oignons de Tropéa, Basilic ·16  
*Melon Gaspacho, Bresaola chips, Tropea onions, basilic*

Carpaccio de Ricciola, Leche de Tigre Epinard, Pêche ·23  
*Yellowtail Carpaccio, Spinach Leche de Tiger, Peach*

(v) Haricots Verts, Ricotta de Brebis, Cerise, Framboise & Noix ·18  
*Greens Beans, Ricotta, Cherry, Raspberry & Nuts --*

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) AU BON LAIT DE BREBISSE ·19  
Aubergines grillées, Fêta, Grenade, Echalottes, Concombre, Sauce Tahini

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

(v) T'AS UN ALIBI MON COCO ·21  
Tallegio, Gorgonzola, Ricotta Fumée, Abricot Moelleux, Pistaches

ATCHIK ·22  
Fior di Latte, Guanciale Piquante, Confiture de citron, Pecorino

(v) MA VIE DE COURGETTES ·23  
Crème de courgettes, Fior di Latte, Taleggio, Fleurs de courgettes, Chips de courgettes, Sésames, Saugue

CATO L'ANCIEN ·24  
Gorgonzola, Mozzarella, Figs, Bresaola, Ricotta, Taralli

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

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



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



## LA PASTA

*Pâtes fraîches, faites main au Daroco, tous les matins*

Rigatoni all' Amatricana ·25

*Rigatoni with Tomatoes Sauce & Guanciale*

(v) Trofie al Pesto di Peperone Rosso, Tomates Datterini & Stracciatella ·27  
*Trofie With Red Pepper & Pomodoro, Datterini, Stracciatella*

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

Linguine aglio olio e Peperoncino & Batuto di Gamberi Rossi ·41  
*Linguine ailo & Gamberi Rossi Carpaccio*

Linguine alla Vongole, Bottarga, Lemone de Sorrento ·33  
*Linguine with Clams, Bottarga, & Lemon from sorrento*

(v) Linguine à la Truffe Blanche d'Été «Tuber Aestivum» ·39  
*Linguine with Mushroom cream & Truffle*

## SECONDI PIATTI

Filet de Thon Mi-Cru, & Ragù de Farro alla Palermitana e Salsa Fresca ·37  
*Tuna filet semi row, Farro with the vegetbale from ours Sun*

Caponakchouka ·26  
*Caponata with Tomato sauce, blond Grape, Olives & Stracchino & N'duja*

Tagliata de Faux Filet Maturé 30 Jours, Blettes et Pomme de terre Noue ·38  
*30 Day dry Aged Sirloin, Chard, & Roasted Baby Potatoes*

Côte de Veau (300g), Champignons de Paris sautés & Salade de Pousses d'Épinards ·42  
*Veal Chop (300g), Sauted Paris Mushroom & Spinach salad*

Insalata di Cesare, Aiguillettes de Volaille & Guanciale grillé ·25  
*Chicken Casear Salad & grilled Guanciale*

## DOLCI

*Préparés sur place, de A à Z*

Pizza alla Nocciolata & Noisettes grillées ·19  
*Pizza with Hazelnut Cream, roasted Hazelnuts*

Tiramisù ·12  
*Tiramisu*

Mousse aux Chocolats Grand Cru de la Chocolaterie de l'Opéra ·13  
*Chocolate Mousse*

Nuvola de Yaourt Grecque, Fraise, Hibiscus, Amandes ·12  
*Cloud of Yogurt, Strawberry, Hibiscus, Almond*

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

COSA VOLETE MANGIARE OGGI ?

