

APERITIVI

Arancini allo Zafferano e Tonno ·15

Arancini au Safran, Scamorza fumée, Tartare de Thon rouge et Citron vert

(v) La Belle Burrata à Partager (300g) ·28

The wonderfull Burrata to share (300g)

Prosciutto di Parma 24 Mesi ·17

Jambon de Parme Affiné 24 Mois

(v) Focaccia ·13

Focaccia Fine et Croustillante au Parmesan & Romarin

(v) Verdure Marinata ·14

Légumes Marinés de Saison

ANTIPASTI

Carpaccio di Tonno ·22

Carpaccio de Thon, Boutargue & Salsa verde

(v) Funghi Saltati ·17

Poêlée de Champignons Forestiers au Jus, Crème de Topinambours & Salmoriglio

Carpaccio di Manzo 25

Carpaccio de Filet de Bœuf à la Minute, Condiments & Parmesan

Vitello Tonnato 19

Vitello Tonnato & Câpres frites, Comme dans le Piémont

PIZZA NAPOLITAINA

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) SIGNORE S ·18

Crème de Pecorino, Fior di Latte, Artichauts à la Romaine, Chèvre, Noix, Tomate Séchées

MARCO MARCO ·19

(v) Fior di Latte, Gorgonzola, Jambon blanc, Stracciatella, Cébette

T'AS UN ALIBI MON COCO ·21

Tallegio, Gorgonzola, Ricotta Fumée, Abricot Moelleux, Pistaches

ATCHIK ·20

(v) Fior di Latte, Guanciale Piquante, Confiture de citron, Pecorino

CAMMINIAMO NEL BOSCO ·21

Pesto de Chataigne, Stracciatella fumée, Shitake, Chataigne, Sauce Piment, Gingembre, Raifort

A LA FRENCH ·23

Ragoût de Bœuf & Jus, Fior di Latte, , Champignons, Oignon Caramélisé, Guanciale Grillé,

(v) PARMA SHOW ·25

San Marzano D.O.P, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma 24 mois, Basilic

TARTUFO ·39

Crème de Champignons à la Truffe, Fior di latte, Truffes Uncinatum



LA PASTA

Pâtes fraîches, faites main au Daroco, tous les matins

Mafaldine ai Funghi, Pancetta e Uovo ·29

Mafaldine aux Champignons Forestiers, Pancetta Fumée, Pecorino, Jaune d'Oeuf Mariné

(v) Pici Cacio e Pepe ·24

Pici, Sauce au Poivre & Pecorino

Linguine Aglio Olio e Gamberi ·38

Linguine à Ail & Tartare de Gamberi Rossi

Linguine alla Vongole ·32

Linguine aux Palourde, Boutargues, Citron de Sorrento

(v) Ravioli al Tartufo ·39

Raviolis farcis à la Ricotta, Parmesan & Truffe Uncinatum»

SECONDI PIATTI

Tonno Scottato 35

Thon Mi-Cuit, Crème de Courge, Oignons Nouveaux & Chou Vert Frisé

Polpo alla Griglia ·36

Poulpe grillé, Haricots blancs & 'Nduja, Salmoriglio

Costolette di Agnello alle Erbe 41

Côtelettes d'Agnneau Marinées, Chou Pointu Braisé, Sauce Yogourt & Jus d'Agnneau

Tagliata di Controfiletto Stagionato 30 Giorni 37

Faux-filet de bœuf, Radicchio Treviso & Pommes de Terre Rôties

Insalate di Cesare ·23

Salade César au Poulet, Aiguillettes de Volaille fermière & Guanciale grillé

DOLCI

Préparés sur place, de A à Z

Pizza alla Nocciolata ·17

Pizza à la Crème de Noisette du Piemonte, Noisettes grillés

Tiramisù ·12

Tiramisu

Mousse al Cioccolato ·13

Mousse aux Chocolats Grands Crus

Bigné alla Crema di Pistacchio di Bronte ·14

Choux à la Crème de Pistache, Crumble Huile d'Olive

Cheesecake al Frutto della Passione 13

Cheesecake épicé au Fruit de la Passion

Gelati e Sorbetti 9

Nos Glaces & Sorbets

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 ?

