



APERITIVI

La Bellissima Burrata (300g) · 26
Belle Burrata à Partager

Focaccia (v) · 13
Focaccia Fine & Croustillante au Parmesan & Romarin

Arancini allo Zafferano e Tonno · 15
Arancini au Safran, Scamorza fumée, Tartare de Thon rouge & Citron vert

Prosciutto di Parma 24 Mesi · 17
Jambon de Parme Affiné 24 Mois

Verdure Marinata (v) · 14
Légumes Marinés de Saison

ANTIPASTI

Funghi Saltati · 17
Poêlée de Champignons Forestiers au Jus, Crème de Topinambours & Salmoriglio

Vitello Tonnato · 19
Vitello Tonnato & Câpres frites, Comme dans le Piémont

Carpaccio di Tonno · 22
Carpaccio de Thon, Boutargue & Salsa verde

Carpaccio di Manzo · 25
Carpaccio de Filet de Bouf à la Minute, Condiments & 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

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

L'ARRICCIATA · 21
Crème d'Artichaut, Fior di Latte, Porchetta, Aubergines Frits, 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

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

TARTUFO (V) · 39
Crème de Champignon à la Truffe, Fior di Latte, Truffe de Bourgogne «Tuber Uncinatum»

LA PASTA

Pâtes fraîches, faites sur place, chaque jour

Malfadine al Ragù di Cinghiale · 25
Malfadine au Ragoût de Sanglier, Parmigiano Reggiano

Pici alla Carbonara · 28
Pici, Jaune d'Oeuf, Guanciale, Pecorino, Poivre Noir

Linguine ai Broccoli e Tonno Rosso · 33
Linguine, Crème de Brocoli, Tomates Séchées & Tartare de Thon Rouge

Linguine alla Vongole · 32
Linguine aux Palourde, Boutargues, Citron de Sorrento

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

Polpette di Baccalà della Nonna alla Salsa di Pomodoro Speziata · 29
Boulette de Cabillaud, Sauce Tomates aux Epices, Pomme de Terre

Osso Buco alla Fiorentina · 34
Veau à l'Os Braisé, Sauce Tomates, Polenta Crémeuse

Filetto di Manzo Rossini · 45
*Filet de Boeuf, Escalope de Foie Gras Pôelé, Tombé d'Epinard
Supp Truffe Uncinatum 10*

Insalate di Cesare · 24
Salade César au Poulet, Aiguillettes de Volaille fermière & Guanciale grillé

DOLCI

Préparés sur place, de A à Z

Affogamisù · 11
L'union d'un Affogato & d'un Tiramisu

Mousse al Cioccolato · 13
Mousse aux Chocolats Grand Cru

Pavlova agli Agrumi · 12
Pavlova aux Agrumes

Nuvola di Yogourt e Mango · 12
Espuma de Yogourt Grec, Tartare de Mangue, Hibiscus, Citron Vert

Gelati e Sorbetti · 9
Nos Glaces & Sorbets

MENU BAMBINI · 13

Linguine au Beurre ou Sauce Tomate, ou Pizza Celeste
Rigatoni with butter or Tomato Sauce, or Pizza Tomato Sauce & 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 ?

