

# ANTIPASTI

À partager...  
ou pas!

## ARANCINI CHAMPIGNONS & SCAMORZA • 8

Champignons, scamorza fumée  
*Mushrooms, smoked scamorza*

## CROCCHETTE GORGONZOLA • 8

Croquettes de pomme de terre,  
gorgonzola, tomates confites  
*Potato croquettes, gorgonzola,  
candied tomatoes*

## ZUPPA DI ZUCCHINE • 9

Soupe froide de courgettes  
*Cold zucchini soup*

## BURRATA 125 GR • 12

Légumes saisonniers, huile d'olive  
*Seasonal vegetables, olive oil*

## BRUSCHETTA DI POMODORO • 16

Tomates, basilic, cebette, caprons, ail  
*Tomato, basil, spring onion, capers, garlic*

## BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA • 16

Viande de boeuf séchée, roquette, Grana  
Padano  
*Beef jerky, arugula, Grana Padano cheese*

Assiettes  
d'antipasti

## ANTIPASTI DI SALUMI • 15

Mortadelle, jambon aux herbes,  
spinata piccante, bresaola  
*Mortadella, ham with herbs,  
spicy spinata, bresaola*

## ANTIPASTI DI FORMAGGIO • 15

Pecorino primosale tartufo,  
gorgonzola, scamorza fumée, taleggio  
*Pecorino primosale tartufo,  
gorgonzola, smoked scamorza, taleggio*

## ANTIPASTI VEGETARIANI • 15

Aubergines, courgettes, poivrons,  
artichauts et oignons  
*Eggplant, zucchini, peppers,  
artichokes and onions*

## ANTIPASTI MISTI • 25

Pecorino primosale tartufo,  
scamorza fumée, mortadelle,  
jambon aux herbes, légumes marinés  
*Pecorino primosale tartufo,  
smoked scamorza, mortadella,  
ham with herbs, marinated vegetables*



# PIATTI

pasta

## LASAGNE DELLA MAMMA! • 16

Avec la fameuse « bolognaise »  
mijotée des heures, roquette  
*With the famous "bolognese"  
simmered for hours, arugula*

## GNOCCHI ALLA SORRENTINA • 18

Sauce tomate, straciatella  
*Tomato sauce, straciatella cheese*

## TROFIE AL PESTO • 16

Traditionnelles pâtes de Ligurie, ail, basilic,  
parmesan  
*Traditional pasta from Liguria, garlic, basil  
and parmesan cheese*

## RAVIOLI AL SALMONE • 16

Beurre citronné  
*Lemon buttered sauce*

## RISOTTO VERDE • 17

Légumes verts, parmesan  
*Greens, parmesan cheese*

Insalata

## SALADE CÉSAR • 16

Feuilles de laitue Romaine croquantes,  
tomates cerises, poulet grillé, copeaux  
de parmesan, sauce César aux anchois  
*Crispy Romaine lettuce leaves,  
cherry tomatoes, grilled chicken, parmesan  
shavings, anchovy Caesar sauce*

## SALADE PANZANELLA • 16

Tomates, concombre, oignon rouge, basilic,  
focaccia  
*Tomato, cucumber, onion, basil, focaccia  
bread*

Secondi

## ESCALOPE MILANAISE • 22

Accompagné de Taglioni sauce tomate  
*Served with Taglioni pasta with tomato sauce*

## TENTACULE DE POULPE GRILLÉ • 24

Purée de fèves, carottes glacées  
*Grilled octopus, bean puree, carrots*

## FORMULE DU MIDI • 20

Du lundi au vendredi

Plat du jour  
*Dish of the day*

Café cannoncino  
*Cannoncino coffee*



# PAUSE DOUCEUR

12H - 22H

Dolci

## IL TIRAMISU • 9

Grand classique de la maison  
servi à la louche  
*Great house classic served with a ladle*

## CAFÉ CANNONCINO • 7

Café ou thé accompagné  
de délicieux cannoncino  
*Coffee or tea accompanied  
by delicious cannoncino*

## COUPE DE FRAISES • 9

Sorbet citron vert basilic  
*Strawberries with lime and basil sorbet*

## NOUGAT GLACÉ • 9

Nappé d'un délicieux coulis de fruits rouges  
*Topped with a delicious red fruit coulis*

## AFFOGATO • 5

Le mélange parfait entre glace vanille  
et expresso bien chaud!  
*The perfect mix of vanilla ice cream  
and piping hot espresso!*

## MOUSSE AU CHOCOLAT • 9

Servie à la louche et saupoudrée  
d'un crumble de cacao  
*Served with a ladle and sprinkled  
with a cocoa crumble*

# ANTIPASTO

*Bere, Mangiare*