

Entrées

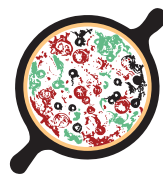
Antipasti



FOCACCIA (AIL, HUILE D'OLIVE, ROMARIN) <i>FOCACCIA (GARLIC, OLIVE OIL, ROSEMARY)</i>	16€
SOUPE DU JOUR <i>SOUP OF THE DAY</i>	18€
SALADE NISSART (SALADE ROMAINE, TOMATES CERISES, OEUF DUR, SAUCE TARTARE, OLIVES, THON À L'HUILE ET HARICOTS VERTS) <i>SALAD NISSART (ROMAN SALAD, CHERRY TOMATOES, HARD EGG, TARTAR SAUCE, OLIVES, TUNA IN OIL AND GREEN BEANS)</i>	20€
CAPRESE DI BURRATA DES POUILLES 125g, TOMATES COLORÉES ET BASILIC <i>CAPRESE DI BURRATA FROM POUILLES 125g, COLOURED TOMATOES AND BASIL</i>	22€
LE SAUMON TONNATO PARFUMÉ AU CITRON <i>SALMON TONNATO WITH A HINT OF LEMON</i>	26€
FLAN DE POMMES DE TERRE, FONDUE DE PARMESAN ET TRUFFE DE SAISON <i>POTATO FLAN, PARMESAN FONDUE, AND SEASONAL TRUFFLE</i>	28€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE ET LÉGUMES MARINÉES À PARTAGER À DEUX <i>ITALIAN CHARCUTERIE BOARD AND MARINATED VEGETABLES TO SHARE</i>	36€

Pâtes

Pasta



RIGATONI AMATRICIANA (SAUCE TOMATE, OIGNON, JOUE DE PORC SÉCHÉE ET PARMESAN) <i>RIGATONI AMATRICIANA (TOMATO SAUCE, ONION, DRIED PORK CHEEK AND PARMESAN)</i>	24€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (OEUF, PARMESAN, POIVRE, JOUE DE PORC SÉCHÉE) <i>SPAGHETTI ALLA CARBONARA (EGG, PARMESAN, PEPPER, DRIED PORK CHEEK)</i>	24€
LASAGNE VÉGÉTARIENNE, LÉGUMES ET PESTO <i>VEGETARIAN LASAGNA WITH VEGETABLES AND PESTO</i>	26€
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE <i>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE</i>	26€
SPAGHETTI, BOULETTES DE BOEUF DELLA NONNA ERMINIA, SAUCE TOMATE <i>SPAGHETTI WITH BEEF MEATBALL DELLA NONNA ERMINIA AND TOMATO SAUCE</i>	28€
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE ALLA SORRENTINA, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE LÉGÈREMENT GRATINÉE <i>POTATO GNOCCHI ALLA SORRENTINA, TOMATOES SAUCE, SMOKED MOZZARELLA FIOR DI LATTE LIGHTLY GRATINATED</i>	28€
TAGLIATELLE ARTICHAUTS ET CALAMARS PARFUMÉE AU CITRON <i>TAGLIATELLE WITH ARTICHOKES AND SQUID WITH A HINT OF LEMON</i>	30€
PETITS RAVIOLIS FRAIS À LA VIANDE DE BOEUF, FONDUE DE PARMESAN ET TRUFFE DE SAISON <i>FRESH SMALL RAVIOLIS WITH BEEF, PARMESAN FONDUE AND SEASONAL TRUFFLE</i>	32€
LINGUINE ESCARGOTS, AIL, HUILE D'OLIVE AU PIMENT ET PERSIL <i>LINGUINE WITH SNAILS, GARLIC, CHILI OLIVE OIL, AND PARSLEY</i>	32€
PENNE CRÈME FRAÎCHE, SAUMON, CAVIAR ET ZESTE DE CITRON <i>PENNE WITH CREAM, SALMON, CAVIAR, AND LEMON ZEST</i>	48€

Viandes

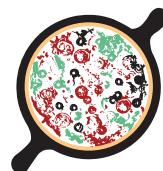
Meats



FILET DE POULET À LA SAVOYARDE, RACLETTE, CRÈME FRAÎCHE, JAMBON BLANC ET SAUGE	28€
<i>SAVOYARDE CHICKEN FILLET, RACLETTE CHEESE, CRÈME FRAÎCHE, FRENCH HAM AND SAGE</i>	
TAGLIATA DE FILET DE BOEUF PARFUMÉE À L'AIL, ROMARIN, ROQUETTE, TOMATES CERISES, PARMESAN ET CRÈME BALSAMIQUE	34€
<i>TAGLIATA OF OXLET FILLET WITH GARLIC, PARMESAN, ROSEMARY, ARUGULA, CHERRY TOMATOES AND BALSAMIC CREAM</i>	
PLAT SIGNATURE : OSSO BUCO ALLA MILANESE ET SES SPAGHETTI	40€
<i>SIGNATURE DISH: OSSO BUCO ALLA MILANESE WITH SPAGHETTI</i>	
FILET DE BOEUF SAUCE CRÈME TRUFFÉE ET COPEAUX DE TRUFFE DE SAISON	42€
<i>FILLET OF BEEF WITH TRUFFLE CREAM SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE SHAVINGS</i>	

Poissons

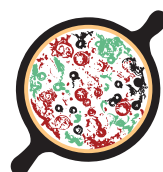
Fishes



POÊLÉE DE CALAMAR, PIMENT D'ESPELETTE, NDUJA CALABRESE, TOMATES SÉCHÉES ET ROQUETTE	30€
<i>STIR FRY SQUID, ESPELETTE PEPPER, NDUJA CALABRESE, SUN-DRIED TOMATOES AND ARUGULA</i>	
FILET DE BAR À L'EAU FOLLE ET FRUITS DE MER	32€
<i>SEABASS FILLET WITH CRAZY WATER AND SEAFOOD</i>	
PAVÉ DE SAUMON SAISI À LA POÊLE, PICATA D'AGRUMES	34€
<i>ROASTED SALMON STEAK, CITRUS PICATA</i>	

Accompagnements

Side



MINI SALADE DE ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN	8€
<i>MINI ARUGULA SALAD WITH PARMESAN SHAVINGS</i>	
CAPONATA DE LÉGUMES FAÇON RATATOUILLE	8€
<i>RATATOUILLE-STYLE VEGETABLE CAPONATA</i>	
MINI SPAGHETTI À LA TOMATE	8€
<i>MINI SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE</i>	
GRATIN DAUPHINOIS	10€
<i>GRATIN DAUPHINOIS</i>	
MINI TAGLIATELLE À LA CRÈME FRAÎCHE ET TRUFFE DE SAISON	16€
<i>MINI TAGLIATELLE WITH CREAM AND SEASONAL TRUFFLES</i>	
GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE	18€
<i>GRATIN DAUPHINOIS WITH TRUFFLE</i>	

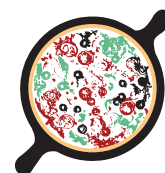
Pizzas

Pizzas



MARGHERITA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET BASILIC) <i>MARGHERITA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE AND BASIL)</i>	18€
BUFALOTTA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES CERISES BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN) <i>BUFALOTTA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PARMESAN SHAVINGS)</i>	22€
NAPOLI (SAUCE TOMATE, CÂPRES, AIL, OLIVES, ANCHOIS ET ORIGAN) <i>NAPOLI (TOMATO SAUCE, CAPERS, GARLIC, ANCHOVIES, OLIVES AND OREGANO)</i>	24€
VEGETARIENNE (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA ET LÉGUMES DU SOLEIL) <i>VEGETARIAN (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AND SUN-KISSED VEGETABLES)</i>	24€
LA REGINA CAPRICCIOSA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OLIVES ET ARTICHAUTS) <i>LA REGINA CAPRICCIOSA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, WHITE HAM, MUSHROOMS, OLIVES AND ARTICHOKES)</i>	26€
CIPOLLINA (SAUCE TOMATE, THON, HUILE À L'AIL, OIGNON, ORIGAN ET MOZZARELLA) <i>CIPOLLINA (TOMATO SAUCE, TUNA, GARLIC OIL, ONION, OREGANO AND BURRATA)</i>	26€
IL CALZONE BRICE (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, NDUJA CALABRESE, OEUF ET CHAMPIGNONS) <i>IL CALZONE BRICE (TOMATO SAUCE, MAZZORELLA FIOR DI LATTE, CALABRESE NUDJA, EGG AND MUSHROOMS)</i>	28€
LA FAMEUSE PEPPERONI (PÂTE AU ROULEAU, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI) <i>THE FAMOUS PEPPERONI (ROLLED DOUGH, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI)</i>	32€
LA FAMEUSE HAWAÏ (CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, ANANAS ET MAÏS) <i>THE FAMOUS HAWAIIAN (FRESH CREAM, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, HAM, PINEAPPLE, AND CORN)</i>	38€
FOCACCIA FILIPPO (HUILE À L'AIL, MORTADELLE, ROQUETTE, BURRATA ET PISTACHE) <i>FOCACCIA FILIPPO (GARLIC OIL, MORTADELLA, BURRATA, ARUGULA, AND PISTACHIO)</i>	30€
LA PIETRO SCARPETTA (BOULETTES DE BOEUF DELLA NONNA ERMINIA, SAUCE TOMATE, PARMESAN) <i>LA PIETRO SCARPETTA (BEEF MEATBALLS DELLA NONNA ERMINIA WITH TOMATO SAUCE, PARMESAN, OLIVE AND OREGANO SAUCE)</i>	32€
QUATRO FROMAGGI (CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, RACLETTE, REBLOCHON, OLIVE, ORIGAN) <i>QUATRO FROMAGGI (CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, RACLETTE, REBLOCHON, OLIVE, OREGANO)</i>	26€
SAVOYARDE (CRÈME FRAÎCHE, OIGNON, LARDONS, REBLOCHON, RACLETTE ET POMMES DE TERRE) <i>SAVOYARDE (CRÈME FRAÎCHE, ONION, BACON, REBLOCHON, RACLETTE CHEESE AND POTATOES)</i>	28€
NORVÉGIENNE (CRÈME FRAÎCHE, SAUMON MARINÉE, CAVIAR ET ZESTE DE CITRON) <i>NORWEGIAN (CRÈME FRAÎCHE, MARINATED SALMON, CAVIAR, AND LEMON ZEST)</i>	52€
CUORE BIANCO (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TRUFFE DE SAISON ET COPEAUX DE PARMESAN) <i>CUORE BIANCO (WHITE TRUFFLE CREAM, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SEASONAL TRUFFLE AND PARMESAN SHAVINGS)</i>	68€
INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE <i>ADDITIONAL INGREDIENT</i>	4€

Desserts



PANNA COTTA COULIS AUX FRUITS ROUGE ou CAMEL ou NUTELLA <i>PANNA COTTA COULIS WITH RED FRUIT or CAMEL or NUTELLA</i>	14€
TIRAMISU MAISON <i>HOMEMADE TIRAMISU</i>	14€
CRÈME CAMEL <i>CRÈME CAMEL</i>	14€
AFFOGATO AL CAFFE (GLACE VANILLE ET CHANTILLY) <i>AFFOGATO AL CAFFE (VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM)</i>	14€
TARTE AU CITRON MERINGUÉE <i>LEMON MERINGUE PIE</i>	16€
PROFITEROLE GÉANT (GLACE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD) <i>GIANT PROFITEROLE (VANILLA ICE CREAM AND HOT CHOCOLATE)</i>	18€
SGROPPINO XXL (SORBET CITRON, PROSECCO & VODKA) <i>SGROPPINO XXL (LIME SORBET, PROSECCO & VODKA)</i>	22€
PIZZA ROULÉE À PARTAGER (NUTELLA, MASCARPONE ET SUCRE GLACE) <i>ROLL PIZZA TO SHARE (NUTELLA, MASCARPONE AND POWDERED SUGAR)</i>	28€
GLACE : 3 BOULES (CHOCOLAT, FIOR DI LATTE, VANILLE, CANNELLE FRAISE, CITRON) <i>ICE CREAM: 3 SCOOPS (CHOCOLATE, FIOR DI LATTE, VANILLA, CINNAMON, STRAWBERRY, LEMON)</i>	12€

