

Entrées

Antipasti



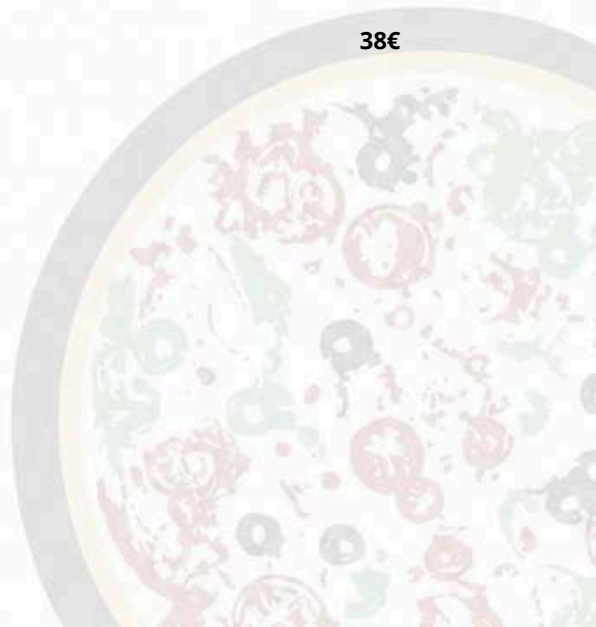
FOCACCIA, AIL, HUILE D'OLIVE ET ROMARIN <i>FOCACCIA, GARLIC, OLIVE OIL & ROSEMARY</i>	16€
FOCACCIA, AIL, HUILE DE TRUFFE, ROMARIN ET COPEAUX DE TRUFFE SAISON <i>FOCACCIA, GARLIC, TRUFFLE OIL, ROSEMARY AND SHAVINGS OF SEASONAL TRUFFLE</i>	26€
SALADE ROQUETTE, PARMESAN & ARTICHAUTS CONFITS <i>SALAD WITH ARUGULA, PARMESAN CHEESE & CANDIED ARTICHOKE</i>	16€
BURRATA DES POUILLES « 200g », TOMATES 3 COULEURS, ROQUETTE & BASILIC <i>BURRATA FROM PUGLIA « 200g », TOMATOES 3 COLORS, ARUGULA & BASIL</i>	22€
SALADE CÉSAR AU POLUET BASSE CUISSON, SALADE SUCRINE, CROÛTONS, PARMESAN, LARDONS FUMÉ <i>LOW-TEMPERATURE COOKED CHICKEN CAESAR SALAD, ROMAINE LETTUCE, CROUTON, PARMESAN CHEESE, SMOKED BACON</i>	24€
TARTARE DE THON, SAUCE AUX AGRUMES, SAUCE SOJA, AVOCAT, BURRATA ET PISTACHE <i>TUNA TARTARE, CITRUS DRESSING, SOY SAUCE, AVOCADO, BURRATA AND PISTACHIO</i>	30€

Pâtes

Pasta



LASAGNE À LA BOLOGNESE <i>LASAGNE WITH BOLOGNESE SAUCE</i>	26€
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AL PESTO DE BASILIC DI LIGURIA <i>POTATO GNOCCHI WITH LIGURIAN BASIL PESTO</i>	24€
RIGATONI À L'AMATRICIANA (SAUCE TOMATE, OIGNON ROUGE, JOUE DE PORC SÉCHÉE ET GRANA PADANO) <i>RIGATONI AMATRICIANA (TOMATO SAUCE, RED ONION, DRIED PORK CHEEK AND GRANA PADANO)</i>	24€
SPAGHETTI À LA CARBONARA (OEUF, GRANA PADANO, POIVRE, JOUE DE PORC SÉCHÉE) <i>SPAGHETTI ALLA CARBONARA (EGG, GRANA PADANO, PEPPER, DRIED PORK CHEEK)</i>	24€
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€
PACCHERI AUX FRUITS DE MER COMME À NAPOLI <i>SEAFOOD PACCHERI AS IN NAPOLI</i>	38€



Viandes

Meats



PLAT SIGNATURE : JOUE DE BOEUF BASSE CUISSON, SAUCE AU CHIANTI, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE <i>SIGNATURE DISH : SLOW-COOKED BEEF CHEEK, CHIANTI SAUCE AND MASHED POTATOES</i>	40€
CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ XXL, ROQUETTE ET PARMESAN <i>SMOKED BEEF CARPACCIO XXL, ARUGULA AND PARMESAN</i>	38€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE <i>ITALIAN STYLE CHOPPED KNIFE BEEF TARTARE</i>	32€
FILET DE POULET À LA SAVOYARDE, REBLOCHON, LARDON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE ET SAUGE <i>SAVOYARDE CHICKEN FILLET, REBLOCHON CHEESE, SMOKED BACON, CRÈME FRAÎCHE AND SAGE</i>	28€

Poissons

Fishes



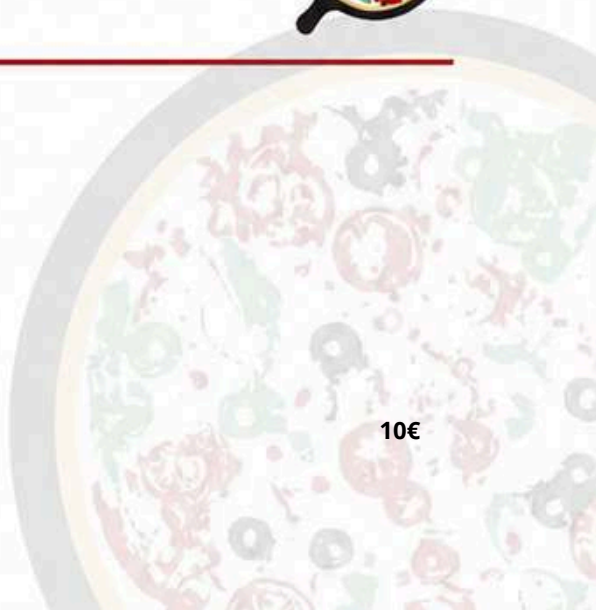
TAGLIATA DE THON, OIGNONS CONFITS, TOMATES CERISES ET SÉSAME <i>TUNA TAGLIATA, CARAMELIZED ONIONS, CHERRY TOMATOES AND SESAME SEEDS</i>	32€
POÊLÉE DE CALAMAR, PIMENT D'ESPELETTE, N'DUJA CALABRESE, TOMATES SÉCHÉES ET ROQUETTE <i>STIR FRY SQUID, ESPELETTE PEPPER, N'DUJA CALABRESE, SUN-DRIED TOMATOES AND ARUGULA</i>	30€
FILET DE BAR GRILLÉ, CUISSON UNILATÉRALE, HUILE À L'AIL, ROQUETTE ET TOMATE CERISE <i>GRILLED SEA BASS FILLET, SKIN-SIDE SEARED, GARLIC OIL, ROCKET AND CHERRY TOMATOES</i>	30€

Accompagnements

Side



MINI SALADE DE ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN <i>MINI ARUGULA SALAD WITH PARMESAN SHAVINGS</i>	
CAPONATA DE LÉGUMES FAÇON RATATOUILLE <i>RATATOUILLE STYLE VEGETABLE CAPONATA</i>	
MINI SPAGHETTI À LA TOMATE <i>MINI SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE</i>	
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE DE SAISON <i>SEASONAL TRUFFLE MASHED POTATOES</i>	10€

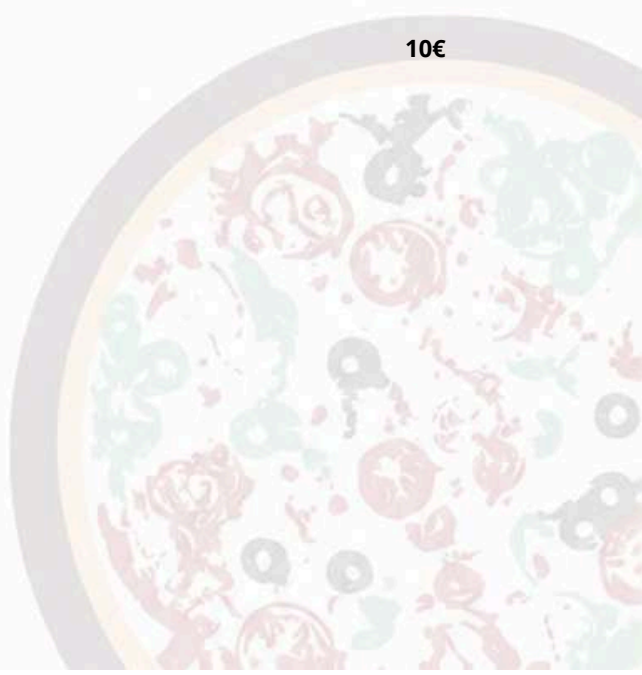


Pizzas

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) <i>NAPOLI (TOMATO SAUCE, CAPERS, GARLIC, ANCHOVIES, OLIVES)</i>	24€
LA REGINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OLIVES) <i>LA REGINA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, WHITE HAM, MUSHROOMS, OLIVES)</i>	26€
NETTUNO (SAUCE TOMATE, THON, HUILE À L'AIL, OIGNON ROUGE ET MOZZARELLA) <i>NETTUNO (TOMATO SAUCE, TUNA, GARLIC OIL, RED ONION AND MOZZARELLA)</i>	26€
DIAVOLA (SAUCE TOMATE, SALAMI, CRÈME DE POIVRON, N'DUJA CALABRESE, MOZZARELLA, ARTICHAUTS ET OLIVES) <i>DIAVOLA (TOMATO SAUCE, SALAMI, BELL PEPPERS CREAM, N'DUJA CALABRESE, MOZZARELLA, ARTICHOKE AND OLIVE)</i>	28€
QUATTRO FORMAGGI (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, TALEGGIO) <i>QUATTRO FORMAGGI (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, TALEGGIO)</i>	26€
AL TARTUFO (CRÈME DE TRUFFE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TRUFFE DE SAISON ET COPEAUX DE PARMESAN) <i>AL TARTUFO (TRUFFLE CREAM, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SEASONAL TRUFFLE AND PARMESAN SHAVINGS)</i>	58€
FOCACCIA FILIPPO (HUILE À L'AIL, MORTADELLA, BURRATA, PISTACHE ET SALADE ROQUETTE) <i>FOCACCIA FILIPPO (GARLIC OIL, MORTADELLA, BURRATA, PISTACHIOS AND ROCKET)</i>	30€
AQUITAINE (CRÈME FRAICHE À LA CIBOULETTE, TRUITE FUMÈ, OEUF DE TRUITE, PERLES DE YUZU) <i>AQUITAINE (CHIVE CRÈME FRAÎCHE, SMOKED TROUT, TROUT ROE, YUZU PEARLS)</i>	30€
PIZZA SERGIO GRANDES ALPES (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPONATA DE LÉGUMES, OLIVES, ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS) <i>PIZZA SERGIO GRANDES ALPES (TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, VEGETABLE CAPONATA, OLIVES, ARTICHOKE, MUSHROOMS)</i>	28€
CALZONE DON MATTEO (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA ET CRÈME DE CÈPES) <i>CALZONE DON MATTEO (TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GORGONZOLA, AND PORCINI MUSHROOM CREAM)</i>	32€
INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE <i>ADDITIONAL INGREDIENT</i>	4€
SUPPLÉMENT TRUFFE DE SAISON <i>SEASONAL TRUFFLE SUPPLEMENT</i>	10€



Desserts

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€
CARPACCIO D'ANANAS MARINÉ À LA FLEUR D'ORANGER ET GLACE À LA VANILLE <i>PINEAPPLE CARPACCIO MARINATED WITH ORANGE BLOSSOM, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM</i>	14€
AFFOGATO AL CAFFE (GLACE VANILLE ET CHANTILLY) <i>AFFOGATO AL CAFFE (VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM)</i>	12€
SGROPPINO XXL (SORBET CITRON, PROSECCO & VODKA) <i>SGROPPINO XXL (LIME SORBET, PROSECCO & VODKA)</i>	22€
PIZZA NUTELLA MASCARPONE <i>PIZZA NUTELLA AND MASCARPONE</i>	24€
GLACE ET SORBET : 3 BOULES <i>ICE CREAMS & SORBETS (3 SCOOPS)</i>	9€

