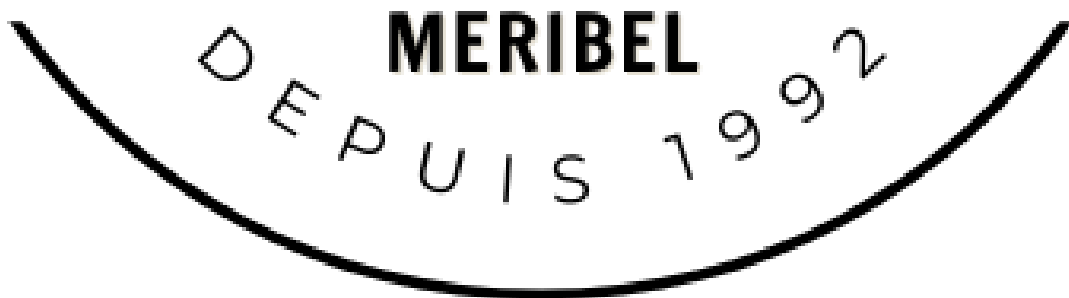




LA FLAMBÉE



ANTIPASTI

STARTERS

Parmigiana di melanzane 2.0

Mille-feuille d'aubergine 2.0, crème de tomates, Provola fumée, mousse de parmesan 36 mois
Eggplant mille-feuille 2.0, tomato cream, smoked Provola, 36 months parmesan mousse

22€

Mozzarella alla pizzaiola mozzarella con sugo di pomodorini capperi e olive

Mozzarella avec sauce aux tomates cerises, câpres et olives
Mozzarella with cherry tomato caper and olive sauce

22€

Insalata di calamari e polpo cotti aglio olio di oliva pomodorini e prezzemoto

Salade de calamars et de poulpes cuits à l'ail et à l'huile d'olive, tomates cerises et persil
Squid and octopus salad cooked with garlic olive oil, cherry tomatoes and parsley

24€

Tagliere di salumi e fromaggi italiani

Planche de charcuterie et de fromages italiens
Board of Italian cold cuts and cheeses

24€

Carpaccio di manzo affumication crema di parmigiano e tartufo*

Carpaccio de bœuf fumé à la crème de parmesan et truffes
Carpaccio of smoked beef with Parmesan cream and truffle

28€

PRIMI PIATTI

PASTA

Risotto al gorgonzola gamberi e funghi chiodini

Risotto aux crevettes au gorgonzola et aux champignons chiodini

Risotto with gorgonzola shrimps and chiodini mushrooms

26€

Tubetti con patate polipo e prezzemolo

Tubetti avec pommes de terre, poulpe et persil

Tubetti with potatoes octopus and parsley

25€

Ravioli con farcia di mascarpone e tartufo salsa al burro e olio al tartufo*

Raviolis fourrés au mascarpone et aux truffes, sauce au beurre et huile de truffe

Ravioli with mascarpone and truffle filling, butter sauce and truffle oil

26€

Tagliatelle con funghi porcini e salamella

Tagliatelles aux cèpes et au salami

Tagliatelle with porcini mushrooms and salami

22€

Spaghetti alla carbonara guanciaie, uova, pepe e pecorino romano

Spaghetti à la carbonara guanciaie, oeufs, poivre et pecorino romano

Spaghetti carbonara guanciaie, eggs, pepper and pecorino romano

21€

Gnocchi al pomodoro giallo pomodoroni confit e stracciata di burrata

Gnocchi au confit de tomates jaunes et stracciata di burrata

Gnocchi with yellow tomato confit and stracciata di burrata

24€

Pizzas al Forno a Legna

WHITE or BLACK (Vegetal Charcoal) *

Raclette :	Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Jambon Italien et Blanc, Pomme de Terre	25€
	Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Italian Ham and Ham, Potatoes	
Arrabiata :	Tomate, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spianata, Olives	23€
	Tomato, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spicy Sausage, Olives	
Flambée :	Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Jambon Italien, Crème Fraîche	23€
	Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Italian Ham, Fresh Cream	
4 Stagioni :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Poivron, Champignon, Artichaut, Olives	22€
	Tomato, Mozzarella, Ham, Peppers, Mushrooms, Artichoke Heart, Olives	
Vegetariana :	Tomate, Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Olives	21€
	Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Olives	
Calzone :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignon	21€
	Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushroom	
4 Formaggi :	Mozzarella, Reblochon, Chèvre/Goat, Gorgonzola, Parmesan	21€
Hawai :	Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème Fraîche/Fresh Cream	20€
Bufalina :	Tomate, Mozzarella di Bufalina, Basilic, Olives	20€
Napoli :	Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives	18€
Regina :	Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives	17€
Marguerita :	Tomate, Mozzarella, Basilic, Olive	15€
Focaccia :	Ail / huile d'olive	12€
	Garlic / Olive oil	

* Toutes nos pizzas peuvent être réalisées au charbon végétal avec un supplément de 2 €

* All our pizzas can be made with vegetable charcoal with a supplement of 2 €.

Prix Nets

Tartufo :	Crème à la Truffe, Mozzarella di Bufalina, Copeaux de Truffe (Tuber Aestivum) Truffle cream, Mozzarella di Bufalina, Truffle shavings	38€
Salmone :	Mozzarella, Saumon fumé, Stracciatella, pesto pistache, Eclat de pistache Mozzarella, Salmon , Stracciatella, Pistachio pesto, Pistachio chip	30€
Casa Italia :	Mozzarella, Burratina, Jambon Italien, Parmesan, Pesto au Basilic, Roquette, Tomate Cerise Mozzarella, Burratina, Italian Ham, Parmesan, Basil Pesto, Roquette, Cherry Tomatoes	29€
Dello chef :	Mozzarella, Fleur d'Artichaut, Jambon Cru, Copeaux de Parmesan, Burrata, Basilic Mozzarella, Artichoke Flower, Raw Ham, Parmesan Shavings, Burrata, Basil	28€
Pablo :	Mozzarella di Bufla, Coppa Croustillante, Pomme de Terre Persillée Mozzarella di Bufla, Crispy Coppa, Parsley Potato	25€
Enzuccio :	Mozzarella Tomaté, Reblochon, Champignons sautés Tomato Mozzarella, Reblochon, Sautéed Mushrooms	25€

* Toutes nos pizzas peuvent être réalisées au charbon végétal avec un supplément de 2 €

* All our pizzas can be made with vegetable charcoal with a supplement of 2 €.

Bambino (Enfant/Kids)

PIZZA Mozzarella :

Tomate ou Jambon ou Jambon/Champignon
Tomato or Ham, or Ham/Mushrooms

ou/or

PENNE à la Tomate ou Jambon Blanc :

Penne with Tomato or Cooked Ham

et/and

UNE BOULE DE GLACE
One Scoop of Ice Cream

16€

Carne

MEAT

Filetto di manzo alla grilia con patate insalata e demi glass

Filet de bœuf grillé avec salade de pommes de terre et demi-glace

Grilled beef fillet with potato salad and demi-glaze

39€

Ribs di maiale iberico di parmigiano patate e rosmarino

Côtes de porc ibériques avec pommes de terre au parmesan et romarin

Iberian pork ribs with parmesan potatoes and rosemary

32€

Costoletta d'agnello, crema di piselli e pancetta

Côtelette d'agneau, crème de petits pois et pancetta

Lamb chop with cream of peas and pancetta

35€

Pesce

FISH

Polpo alla griglia cubotto di melanzane mayo al pomodoro

Poulpe grillée, cube d'aubergines, mayonnaise à tomate
Grilled octopus with aubergines cube and tomato mayonnaise

32€

Salmone scottati con panna acida al limone e insalata di pompelmo

Saumon saisi avec crème aigre au citron et salade de pamplemousse
Seared salmon with lemon sour cream and grapefruit salad

29€

Gamberi in tempura con selezione di salse

Crevettes tempura avec une sélection de sauces
Shrimp tempura with a selection of sauces

30€

Spécialités Savoyardes

Raclette

Assortiment de Charcuteries Italiennes, Pommes de Terre
et Salade Verte

Served with Potatoes, Green Salad and a Selection of Cold Meats

32€/Pers

Fondue Savoyarde Royale aux Cèpes , Crème Tartufo*

Trois Fromages, Cèpes, Crème de Tartufo*, Assortiment de Charcuteries Italiennes, Salade Verte
Three Cheeses, Ceps, Tartufo* Cream, Mixed Hams, Green Salad

31€/Pers

Fondue Savoyarde Royale avec sa garniture

Trois Fromages, Assortiment de Charcuteries Italiennes, Salade Verte
Three Cheeses, a Selection of Italian Cold Meats, Green Salad

28€/Pers

Tartiflette au four à bois

A Local Dish of Potatoes in Cream and Reblochon Cheese with Bacon and Onions

22€

Dolci

DESSERTS

Semifreddo al burro di arachidi e glassa al cioccolato fondente

Demi-sphère au beurre de cacahuète et glaçage au chocolat noir

Half sphere with peanut butter and dark chocolate icing

14€

Panna Cotta con Coulis ai frutti rossi

Panna Cotta au coulis de fruits rouges

Panna Cotta with red fruit coulis

11€

Torta Lampone e Fragole

Gâteau aux framboises et aux fraises

Raspberry and strawberry cake

12€

Tiramisu

12€