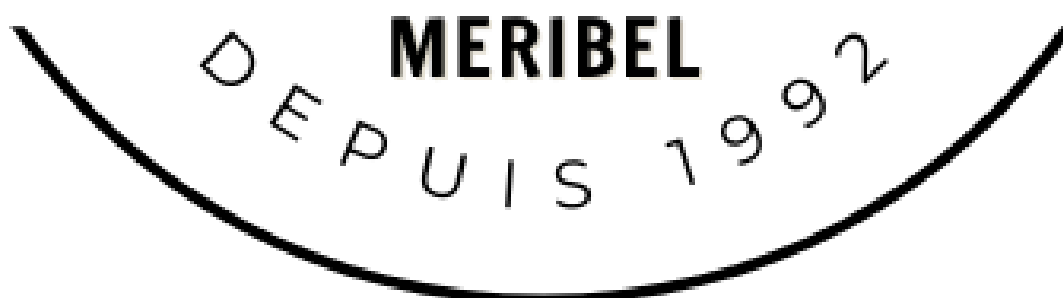




**LA FLAMBÉE**



# ANTIPASTI

## STARTERS

---

### Carpaccio di manzo affumicato, crema di parmigiano e olio al tartufo\*

Carpaccio de bœuf fumé, crème de parmesan et huile de truffe\*

Carpaccio of smoked beef, Parmesan cream and oil truffle\*

28€

### Tagliere di salumi e fromaggi italiani

Planche de charcuterie et de fromages italiens

Board of Italian cold cuts and cheeses

25€

### Insalata di calamari e polpo, cotti a vapore, olio E.V.O pomodorini e prezzemolo

Salade de calamars et de poulpes, cuits vapeur, huile d'olive E.V.O, tomates cerises et persil

Squid and octopus salad, steam cooked, E.V.O olive oil, cherry tomatoes and parsley

24€

### Parmigiana di melanzane 2.0

Mille-feuille d'aubergine, crème de tomates, Provola fumée, mousse de parmesan 36 mois

Eggplant mille-feuille, tomato cream, smoked Provola, 36 months parmesan mousse

22€

### Provola in carrozza con salsa alla pizzaiola

Provola pannée à la panko , sauce à la pizzaiola

Panko breaded provola, pizzaiola sauce

22€

# PRIMI PIATTI

## PASTA

---

### Risotto bianco con umami di pomodoro polipo e bottarga

Risotto blanc, umami de tomate, poulpe et poutargue  
white risotto, tomato umami, octopus and bottarga

26€

### Ravioli con farcia al mascarpone burro salvia e tartufo\*

Raviolis farcis au mascarpone, beurre de sauge et truffe  
Ravioli stuffed with mascarpone, sage butter and truffle

26€

### Gnocchi al pomodoro giallo pomodori confit e stracciatella di burrata

Gnocchi au confit de tomates jaunes et stracciatella di burrata  
Gnocchi with yellow tomato confit and stracciatella di burrata

24€

### Tagliatelle con funghi porcini e salamella

Tagliatelles aux cèpes et au salami  
Tagliatelle with porcini mushrooms and salami

23€

### Lasagna alla bolognese 2.0

22€

### Spaghetti alla carbonara, guanciale, uova, pepe e pecorino romano

Spaghetti à la carbonara, guanciale, oeufs, poivre et pecorino romano  
Spaghetti carbonara guanciale, eggs, pepper and pecorino romano

21€

# Pizzas al Forno a Legna

WHITE or BLACK (Vegetal Charcoal) \*

<b>Tartufo :</b>	Crème à la Truffe, Mozzarella di Bufalina, Copeaux de Truffe (Tuber Aestivum) Truffle cream, Mozzarella di Bufalina, Truffle shavings	38€
<b>Salmone :</b>	Mozzarella, Saumon fumé, Stracciatella, pesto pistache, Eclat de pistache Mozzarella, Salmon , Stracciatella, Pistachio pesto, Pistachio chip	30€
<b>Casa Italia :</b>	Mozzarella, Burratina, Jambon Italien, Parmesan, Pesto au Basilic, Roquette, Tomate Cerise Mozzarella, Burratina, Italian Ham, Parmesan, Basil Pesto, Roquette, Cherry Tomatoes	29€
<b>Dello chef :</b>	Mozzarella, Fleur d'Artichaut, Jambon Cru, Copeaux de Parmesan, Burrata, Basilic Mozzarella, Artichoke Flower, Raw Ham, Parmesan Shavings, Burrata, Basil	28€
<b>Pablo :</b>	Mozzarella di Bufla, Coppa Croustillante, Pomme de Terre Persillée Mozzarella di Bufla, Crispy Coppa, Parsley Potato	26€
<b>Raclette :</b>	Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Jambon Italien et Blanc, Pomme de Terre Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Italian Ham and Ham, Potatoes	26€
<b>Arrabiata :</b>	Tomate, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spianata, Olives Tomato, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spicy Sausage, Olives	25€
<b>Flambée :</b>	Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Jambon Italien, Crème Fraîche Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Italian Ham, Fresh Cream	25€
<b>4 Stagioni :</b>	Tomate, Mozzarella, Jambon, Poivron, Champignon, Artichaut, Olives Tomato, Mozzarella, Ham, Peppers, Mushrooms, Artichoke Heart, Olives	24€
<b>Vegetariana :</b>	Tomate, Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Olives Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Olives	24€
<b>Enzuccio :</b>	Mozzarella, Tomaté, Reblochon, Champignons sautés Tomato, Mozzarella, Reblochon, Sautéed Mushrooms	23€

\* 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

<b>Bufalina :</b>	Tomate, Mozzarella di Bufalina, Basilic, Olives	23€
<b>Calzone :</b>	Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignon Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushroom	23€
<b>4 Formaggi :</b>	Mozzarella, Reblochon, Chèvre/Goat, Gorgonzola, Parmesan	23€
<b>Hawai :</b>	Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème Fraîche/Fresh Cream	22€
<b>Napoli :</b>	Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives	20€
<b>Regina :</b>	Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives	19€
<b>Marguerita :</b>	Tomate, Mozzarella, Basilic, Olive	17€
<b>Focaccia :</b>	Ail / huile d'olive Garlic / Olive oil	12€

\* 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 e demi glass

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

Grilled beef fillet with potatoes and demi-glaze

39€

### Costoletta d'agnello, crema di piselli, patate e pancetta croccante

Côtelette d'agneau, crème de petits pois, pommes de terre et pancetta croustillante

Lamb chop with cream of peas, potatoes and crispy pancetta

35€

### Ribs di maiale iberico, Fondo di carne crema di parmigiano patate e rosmarino

Travers de porc ibérique, jus de viande, crème de parmesan, pommes de terre et romarin

Iberian pork ribs, meat juice, parmesan cream, potatoes and rosemary

32€

### Contorni / garnitures / Sides

Salade verte, pommes de terre sautées, poêlée de légumes, Polenta croustillante

Green salad, fried potatoes, pan-fried vegetables, crispy polenta

7€

# **Pesce**

## **FISH**

---

### **Panino fatto in casa al pomodoro con burger di orata , insalata, pomodori secchi e mayo al Limone**

Burger maison à la tomate avec steak de daurade, salade, tomates séchées et mayo au citron

Homemade tomato burger with sea bream steak, sun-dried tomato, salad and lemon mayo

**34€**

### **Polpo alla griglia verdure baby e mayo al pomodoro**

Poulpe grillée, petits légumes, mayonnaise à la tomate

Grilled octopus , small vegetables and tomato mayonnaise

**32€**

### **Salmone scottato con panna acida, zeste di limone Polenta crocante e peperone crusco**

Saumon poêlé à la crème aigre, zeste de citron

Croustillant de polenta et poivron séché

Seared salmon with lemon sour cream, lemon zest

Crunchy polenta and dried pepper

**29€**

### **Contorni / garnitures / Sides**

Salade verte, pommes de terre sautées, poêlée de légumes, Polenta croustillante

Green salad, fried potatoes, pan-fried vegetables, crispy polenta

**7€**

# 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€