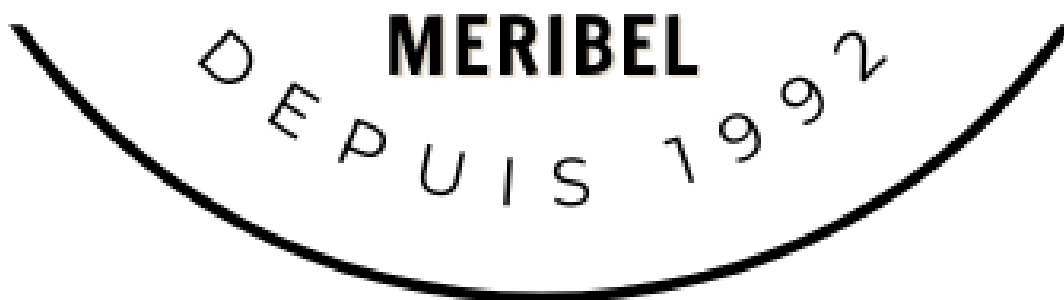




LA FLAMBÉE



ANTIPASTI

STARTERS

Carpaccio di manzo affumicato, salsa al gorgonzola e nocciole

Carpaccio de bœuf fumé, sauce au gorgonzola et noisettes

Smoked beef carpaccio, gorgonzola sauce and hazelnuts

28€

Insalata di Polpo pomodorini olive nere e sedano

Salade de poulpe tomates cerises olives noires et céleri

Octopus salad cherry tomatoes black olives and celery

27€

Polpette di carne con sugo di pomodoro e parmigiano

Boulettes de viande avec sauce tomate au parmesan

Meatballs with parmesan tomato sauce

27€

Caprese di salmone marinato, con Bufala, polvere di pomodoro e aneto

Saumon mariné Caprese avec Bufala, tomate en poudre et aneth

Caprese of marinated salmon, buffalo, tomato powder and dill

26€

Burrata con prosciutto di Parma e pomodorini

Burrata avec jambon de Parme et tomates cerises

Burrata with Parm ham and cherry tomatoes

22€

PRIMI PIATTI

PASTA

Pacchero con sugo di buoiabesse bottarga di muggine

Pacchero à la bouillabaisse et aux œufs de mullet

Pacchero with bouillabaisse and mullet roe

32€

Gnocchi fatti in casa con ragù di polpo

Gnocchi maison au ragoût de poulpe

Homemade gnocchi with octopus ragout

28€

Tonnarelli alla amatriciana

Tonnarelli à la sauce tomate et guanciale

Tonnarelli with tomato sauce and guanciale

26€

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

24€

Pizzas al Forno a Legna

WHITE or BLACK (Vegetal Charcoal) *

Tartufo :	Crème à la Truffe, Mozzarella di Bufalina, Copeaux de Truffe (Tuber Aestivum) Truffle cream, Mozzarella di Bufalina, Truffle shavings	38€
Salmone :	Mozzarella, Crème fraîche, Saumon , Philadelphia, œuf de lompe, Tomate jaune Mozzarella, Fresh Cream, Salmon, Philadelphia, lumpfish egg, yellow tomato	34€
Casa Italia :	Mozzarella, Burratina, Jambon Italien, Parmesan, Pesto au Basilic, Roquette, Tomate Sèchée Mozzarella, Burratina, Italian Ham, Parmesan, Basil Pesto, Roquette, dried tomato	32€
Raclette :	Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Jambon Italien et Blanc, Pomme de Terre Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Italian Ham and Ham, Potatoes	30€
Le Alpi :	Mozzarella, Beaufort, Coppa, Bresaola, Roquette, Tomate cerise Mozzarella, Beaufort, Coppa, Bresaola, Roquette, Cherry tomatoes	29€
Arrabiata :	Tomate, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spianata, Olives Tomato, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spicy Sausage, Olives	29€
Flambée :	Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Jambon Italien, Crème Fraîche Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Italian Ham, Fresh Cream	28€
Lombardie :	Mozzarella, Mortadelle, Pesto et Eclat de Pistache, , Straciatella Mozzarella, Mortadella, Pesto and Broken Pistachio, , Straciatella	28€
4 Stagioni :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignon, Artichaut, Olives Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke Heart, Olives	27€
Vegetariana :	Tomate, Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Olives Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Olives	27€
Bufalina :	Tomate, Mozzarella di Bufalina, Basilic	26€

* 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 €.

Capra :	Mozzarella ,Crème Fraiche, Chèvre, Miel, Eclats de Noisettes Mozzarella, Fresh Cream, Goat Cheese, Honey, Broken Hazelnuts	26€
Calzone :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignon Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushroom	26€
4 Formaggi :	Mozzarella, Reblochon, Chèvre/Goat, Gorgonzola, Parmesan	25€
Hawai :	Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème Fraîche/Fresh Cream	24€
Napoli :	Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives	23€
Regina :	Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives	23€
Marguerita :	Tomate, Mozzarella, Basilic	19€
Focaccia :	Ail / huile d'olive Garlic / Olive oil	13€

* 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

18€

Carne

MEAT

Filetto di manzo fondo di carne e patate al burro

Filet de bœuf avec pommes de terre au beurre
Fillet of beef with buttered potatoes

39€

Costoletta d'agnello fondo di carne e patate al burro

Cotelettes d'agneau avec jus de viande et pommes de terre au beurre
Lamb chops with gravy and buttered potatoes

35€

Filetto di Maiale CBT, salsa di cipolle dolci e fonduta du parmigiano

Filet de porc CBT, sauce à l'oignon doux et fondue au parmesan
Pork fillet CBT, sweet onion sauce and parmesan fondue

29€

Contorni / Garnitures / Sides

Salade mixte, pommes de terre au beurre, poêlée de légumes,
Mixed salad, buttered potatoes, pan-fried vegetables

7€

Pesce

FISH

Filetto di orata al vapore con pane panco aromatizzato al burro aglio e limone

Filet de daurade cuit à la vapeur avec pain panco au beurre citron-ail
Steamed fillet of sea bream with lemon-garlic butter panco bread

34€

Polpo alla Luciano, Pomodoro, olive é Capperi

Poulpe Luciano, tomate, olives et câpres
Polpo Luciano, pomodoro, olive e capperi

32€

Tartare di salmone panna acida olio e zeste di lime

Tartare de saumon à la crème acidulé, à l'huile et au zeste de citron
Salmon tartare sour cream oil and lime zest

32€

Contorni / Garnitures / Sides

Salade mixte, pommes de terre beurre, poêlée de légumes
Mixed salad, buttered potatoes, pan-fried vegetables

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

36€/Pers

Prix Pour Une Personne, Minimum 2 Personnes

*

Price Per Person , Minimum 2 Persons

Boite Chaude

Mont d'Or Gratiné, Ail, Vin Blanc, Pomme de Terre

Assortiment de charcuteries Italiennes, Salade Verte

Hot Cheese in a Box, Garlic, White Wine, with Potatoes, Green
Salad and a Selection of Cold Meats

30€

Tartiflette au four à bois

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

24€

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

15€

Panna Cotta ai frutti di bosco e crumble alla cannella

Panna Cotta aux baies et crumble à la cannelle

Panna Cotta with berries and cinnamon crumble

12€

Tiramisu al bicchiere

Tiramisu au verre

Tiramisu by the glass

12€