

ANTIPASTI

STARTERS

Carpaccio di Manzo Affumicato Cialde di Parmigiano Maionese Olio al Tartufo

Carpaccio de boeuf fumé, galettes de parmesan, mayonnaise aromatisé à l'huile de truffe

Beef carpaccio, parmesan cookies, mayonnaise flavoured with truffle oil

29 €

Vitello Tonnato Cotto a Bassa Temperatura Ricetta Classica

Carpaccio de veau basse température, sauce au thon, oignons, cornichons, câpres, tomates confites

Carpaccio of veal low temperature, tuna sauce with onion caramelized. caper, pickles, tomato confit

27 €

Tagliere di Salumi e Fromaggi Italiani, Pizza Fritta

Planche de charcuterie et de fromages italiens, pizza frite

Board of Italian cold cuts and cheeses e fried pizza

27 €

Burrata con Pappa al Pomodoro Tiepida Basilico e Cialde di Pane

Burrata avec purée tiède de tomates, basilic, pain toasté

Pugliese burrata cheese with warm tomato purée, basil, toasted bread

26 €

Parmigiana di Melanzane la Vera Ricetta della Nonna

Mille-feuille d'aubergines, sauce de tomates, crème de parmesan 24 mois

Eggplant mille-feuille, tomato sauce, 24 months parmesan cream

24 €

Classico Minestrone al Pesto Ligure e Crostini al Forno

Soupe minestrone au pesto ligurien et crouton de pain

Minestrone soup with ligurian pesto and crispy bread

18 €

PRIMI PIATTI

PASTA

Tagliatelle al Ragù Bianco 100% Manzo

Tagliatelle à la bolognaise blanche 100% boeuf

Tagliatelle with 100% white beef bolognese

29 €

Paccheri al 3 Pomodori con Crema di Basilico e Straciatella

Paccheri aux 3 tomates à la crème de basilic et straciatella

Paccheri with 3 tomatoes with basil cream and straciatella

28 €

Tagliolini Alfredo all' aroma di Tartufo Bianco

Tagliolini alfredo aromatisé à la truffe blanche

tagliolini alfredo flavoured with white truffle

28 €

Spaghetti Carbonara Ricetta Tradizionale

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

Spaghetti carbonara guanciale, eggs, pepper and pecorino romano

27 €

Ziti Crema di Zafferano cime di Rapa e Crema di Parmigiano

Ziti crème au safran, fanes de navet, crème parmesan

Ziti saffron cream, turnip greens and parmesan cream

27 €

Mezze Maniche Arrabiata

Pâtes mezze maniche arrabiata

Mezze maniche pasta with arrabiata sauce

26 €

PRIMI PIATTI

PASTA

Linguine alla Bisque di Gamberi con Tartare Olio Limone

Linguine à la bisque de crevettes avec tartare de crevettes assaisonnées à l'huile de citron

Linguine with prawn bisque and prawn tartar seasoned with lemon oil

30 €

Linguine Vongole

Linguine aux palourdes

Linguine with clams

29 €

Agnolotti con Carne, salsa al Burro di Salvia e Jus di Manzo

Agnolotti à la viandes, sauce beurre à la sauge et jus de boeuf

Agnolotti with meat, sage butter sauce and beef jus

28 €

Gnocchi Della Casa alla Sorrentina con Mozzarella di Bufala

Gnocchis sorrentina maison à la mozzarella de bufala

Homemade sorrentina gnocchi with bufala mozzarella

27 €

Risotto Caprino Zucca Caramellata Polvere di Ginepro

Risotto de chèvre, citrouille caramélisée, poudre de genièvre

Goat cheese risotto , caramelized pumpkin, juniper powder

27 €

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	39€
Salmone :	Mozzarella, Crème fraîche, Saumon , Philadelphia, œuf de lompe, Tomate jaune Mozzarella, Fresh Cream, Salmon, Philadelphia, lumpfish egg, yellow tomato	36€
Casa Italia :	Mozzarella, Burratina, Jambon Italien, Parmesan, Pesto au Basilic, Roquette, Tomate Sèchée Mozzarella, Burratina, Italian Ham, Parmesan, Basil Pesto, Roquette, dried tomato	34€
Raclette :	Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Jambon Italien et Blanc, Pomme de Terre Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Italian Ham and Ham, Potatoes	32€
Le Alpi :	Mozzarella, Beaufort, Coppa, Bresaola, Roquette, Tomate cerise Mozzarella, Beaufort, Coppa, Bresaola, Roquette, Cherry tomatoes	32€
Tonno :	Tomate, Mozzarella, Ognion Rouge, Thon Tomato, Mozzarella, Red Onion, Tuna	30€
Arrabiata :	Tomate, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spianata, Olives Tomato, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spicy Sausage, Olives	30€
Flambée :	Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Jambon Italien, Crème Fraîche Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Italian Ham, Fresh Cream	29€
Lombardie :	Mozzarella, Mortadelle, Pesto et Eclat de Pistache, , Straciatella Mozzarella, Mortadella, Pesto and Broken Pistachio, , Straciatella	29€
4 Stagioni :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignon, Artichaut, Olives Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke Heart, Olives	28€
Vegetariana :	Tomate, Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Olives Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Olives	28€

* 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

Le tableau allergène est à disposition - The allergen table is available

Bufalina :	Tomate Mozzarella di Bufalina, Basilic	28€
Caprino :	Mozzarella ,Crème Fraiche, Chèvre, Miel, Eclats de Noisettes Mozzarella, Fresh Cream, Goat Cheese, Honey, Broken Hazelnuts	28€
Calzone :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignon Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushroom	27€
4 Formaggi :	Mozzarella, Reblochon, Chèvre/Goat, Gorgonzola, Parmesan	27€
Hawai :	Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème Fraîche/Fresh Cream	26€
Napoli :	Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives	26€
Regina :	Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives	24€
Marguerita :	Tomate, Mozzarella, Basilic, Olives	19€
Focaccia :	Ail / huile d'olive Garlic / Olive oil	14€

* 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

Linguine à la Tomate ou Jambon Blanc :

Linguine with Tomato or Cooked Ham

et/and

UNE BOULE DE GLACE

One Scoop of Ice Cream

20€

Carne

MEAT

Filetto di Manzo alla Griglia su fondo bruno, Patate Novelle e Broccoli

Filet de bœuf grillé et son jus de boeuf, pommes de terre nouvelles et brocolis beurrés

Grilled beef fillet with beef jus, new potatoes and buttered broccoli

40 €

Cotoletta di Vitello Milanese, Insalata Mista, Pomodori e Grana

Côte de veau milanais avec os, salade composée, tomates et grana

Veal cutlet milanese with bone, mixed salad, tomatoes and grana

38 €

Tagliata di Manzo Crema di Rucola e Grana

Escalope de bœuf garnie de crème de roquette et grana

Scalloped beef steak garnished with rocket cream and grana

37€

Suprema di Pollo con Spinaci e Salsa all' Aroma Tartufo Bianco

Suprême de poulet basse température avec purée d'épinards et sauce aromatisé à la truffe blanche

Chicken breast low temperature with spinach purée and white truffle sauce

34 €

Filetto di Maiale Lardellato con 3 Funghi

Filet de porc lardé aux 3 champignons

Larded pork fillet with 3 mushrooms sauce

32 €

Contorni / Garnitures / Sides

Salade mixte, pommes de terre grenaille au beurre, poêlée de légumes,

Mixed salad, buttered potatoes, pan-fried vegetables

8€

Pesce

FISH

Tataki di Tonno con Zucchine alla Scapece e Mayo al Wasabi

Tataki de thon avec des courgettes à la scapece et mayonnaise au wasabi

Tuna tataki with scapece courgettes and wasabi mayonnaise

36 €

Filetto di Orata Crema di Patate e Verdure Filange al Timo

Filet de daurade, crème de pommes de terre et poêlée de légumes au thym

Fillet of sea bream, cream of potatoes and pan-fried vegetables with thyme

34 €

Baccalà al Tartufo con Patate Filange

Cabillaud aromatisé à la truffe noir et foin de pommes de terre

Cod fish in truffle sauce with fried potatoes hay

32 €

Polpo Croccante su Crema di Polenta

Poulpe croustillant sur crème de polenta, oignon caramélisé, confit de tomate

Crispy octopus on polenta cream with onion caramelized and tomato confit

30 €

Contorni / Garnitures / Sides

Salade mixte, pommes de terre beurre, poêlée de légumes

Mixed salad, buttered potatoes, pan-fried vegetables

8€

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

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

32€

Tartiflette au Four à bois

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

28€

Dolci

DESSERTS

Tortino al Cioccolato e Gelato alla Vaniglia

Moelleux au chocolat et glace à la vanille
Chocolate cake and vanilla ice cream

15 €

Panna Cotta con Coulis ai Frutti Rossi

Panna cotta au coulis de fruits rouges
Panna cotta with red fruit coulis

12 €

Mille Foglie di Mele e Gelato alla Cannella

Mille feuilles à la pomme et glace à la cannelle
Apple mille feuilles with cinnamon ice cream

12 €

Tiramisu

12 €