

ANTIPASTI

Prosciutto di Parma DOP e Bufala Campana (C)

Jambon de Parma servi avec Mozzarella de Bufflonne 14

Vitello Tonnato Antica Ricetta (A,D)

Fines tranches de Veau avec une sauce au Thon Maison 15

Carpaccio di Manzo marinato

Carpaccio de boeuf mariné au citron et herbes aromatiques 15

Bresaola della Valtellina con Rucola e Grana (C)

Charcuterie de Boeuf Séchée avec Roquette et Grana Padano 15

Carpaccio di Tonno Marinato

con Insalatina di Spinaci e bacche di Goji (D)

Carpaccio de Thon Mariné servi avec Salade d'Épinard et Baies Goji 15

Tartare di Salmone marinato con Pepe rosa

e Aneto accompagnato da Avocado e Lime (D,H)

Tartare de Saumon Mariné au Poivre Rose et Aneth servi avec Avocat et Citron Vert 15

Pil Pil di Gamberi come da ricetta Basca (B,N)

Pil Pil de Crevettes au Vin Blanc, Piquant, Persil et Ail 14

Cocktail di Gamberi rivisitato con

Guacamole artigianale (B,D)

Cocktail de Crevettes servi avec Guacamole Maison 14

Gamberoni in tempura di Curry e Verdurine (B,E)

Tempura au Curry de Gambas servie avec Légumes 14

Insalata Cape 'Mont (C,G, L,N)

Fromage de Chèvre, Pomme, Fruits Rouges et Vinaigrette 12

Insalata Classica (C)

Roquette avec Tomates Cerises et Tranches de Grana Padano 10

Insalata di Carciofi (C,L,N)

Artichauts, Roquette, Sauce Guacamole, Parmesan, Tomates Séchées et Vinaigrette 14

Insalata Caprese di Bufala (C)

Mozzarella de Bufflonne avec Tomates et Basilic 12

Cesar Salad (A,C,E)

Laitue, Blanc de Poulet, Parmesan, Croûtons de Pan et Sauce Cesar 14

Minestrone di Verdure secondo la tradizione (K)

Traditionnelle Soupe de Légumes et Pommes de Terre 10

Zuppa del Giorno

!Soupe du Jour! Notre personnel de salle vous informera 10

Sauté di Cozze alla Marinara (M,N)

Moules en Sauce Tomates avec Ail et Persil 12

PRIMI PIATTI

Ravioli di Chianina e Cardoncelli (A,C,E,K)

Raviolis farcis au boeuf Chianina et champignons Cardo servis avec sauce Ossobuco 28

Crespelle gratinate con ragù bianco di Pollo, Porcini e Tartufo di Norcia (A,C,E)

Crêpes maison, gratinées, farcies au ragoût de poulet, cèpes et truffe 32

Spaghetti alla Carbonara come da Tradizione (A,C,E)

Traditionnelle Carbonara, avec Oeuf, Pecorino, Grana Padano, Guanciale et Poivre Noir 25

Spaghetti ai Frutti di Mare (B,D,E,M)

Fruits de Mer, Calamars, crevettes, touche de Sauce Tomate, Ail et Tomates Cerises 28

Spatzle con Pesto artigianale e Gamberi (A,B,E,G)

Gnocchis traditionnels de la cuisine allemande, Au sauce pesto et crevettes 26

Parmigiana di Melanzane (C,E)

Aubergines à la Parmesan avec Sauce Tomate et Mozzarella Fior di Latte 25

Paccheri Mari e Monti (E,M)

Sauce Tomate, coquilles saint-jacques, Mix de Cèpes et Champignons 28

Risotto con Tartufo e Gamberoni bardati con Guanciale (B,C,K)

Risotto Avec Truffe et Gambas enrobés avec Guanciale 35

Risotto alla Milanese (C,K)

Risotto au Safran 26

Spaghetti Bolognese 100% di Manzo (C,E,K)

Sauce bolognaise, 100% Viande de Boeuf, j l'Originelle ! 25

Lasagna della Nonna (A,C,E,K)

Sauce Tomate, Béchamel, Sauce Bolognaise et Mozzarella Fior di Latte 26

Pennette al Salmone Fresco affumicato e Timo (C,D,E)

Avec Saumon Fumé, Crème et Thym 26

Gnocchi alla Sorrentina con Bufala (A,C,E)

Pâte de Pomme de Terre avec Sauce Tomate, Mozzarella, Grana Padano et Basilic 24

Linguine alle Vongole (B,E,N)

Palourdes, Ail, Vin Blanc et Persil 28

Orecchiette Broccoli e Spinaci (E)

Brocoli, Épinard, Ail et une touche de Piquant 24

Pennette all'Arrabbiata (E)

Sauce Tomate, Ail, Piquant et Persil 22

Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino e Mollica Croccante (E)

Huile d'Olive, Ail, Piquant et Chapelure Croustillante 22

Pappardelle con Salsa Artigianale di Carciofi di Sicilia (A,C,E)

Avec la "Magnifique" Sauce Maison d'Artichauts Frais 26

THE HOME OF SEXYPASTA

SexyPasta Classic (C,E,G)

Sauce Tomate, Crème, Grana Padano, Sauce Pesto et Mozzarella 30

Avec petites Tranche de Poulet Sauté 6

Crevettes au Vapeur (B) 6

Fruits de Mer (B,M) 10

Légumes 4

Cèpes, Champignons et Truffe 15

Bolognaise (K) 4

Avec 'Nduja 4

Avec Jambon Blanc 4

Avec Boulettes de boeuf (A,C,E) 6

SECONDI PIATTI

Ossobuco di Vitello alla Milanese con il suo Riso allo Zafferano (C,E,K,N)

Ossobuco avec Risotto au Safran 36

Filetto di Manzo al Pepe Verde (C,E,I,L)

Filet de Boeuf avec Sauce Crémeuse au Poivre Vert 38

Cotoletta di Vitello impanata alla Milanese (A,E)

Escalope de Veau à la Milanaise servie avec Spaghetti sauce Tomate 38

Tagliata di Angus con Rucola e Grana Padano (C)

Faux filet, coupé en Tranches, avec Roquette et Copeaux de Grana Padano 34

Petto di Pollo con salsa al Curry e Riso Basmati (C,E)

Blanc de Poulet au Curry avec Légumes et Ris Basmati 30

Coscia di Pollo con salsa Funghi (C)

Cuisse de Poulet avec sauce Champignons et tomates cerises servi avec purée 32

Scaloppine di Vitello al Limone (E,N)

Escalopes de Veau en Sauce Citron et Vin Blanc 30

Petto di Pollo in croccante Panatura (A,C,E)

Blanc de poulet pané, aromatisé et frit ¡Croquant! 30

Rivisitazione del Polpo alla Gallega (D)

Poulpe grillé servi dans une sauce de Pomme de Terre et Paprika 38

Trancio di Salmone con granella di Pistacchio (D,E,G)

Filet de Saumon pané avec granulé de Pistache 34

Gran Fritto di Calamari (D)

Calamar de Patagonie frit servi avec sauce Alioli 32

Tataki di Tonno con Sesamo bianco e nero (A,D,H,I)

Tataki de Thon avec Sesam blanc et noir 38

Rosetta di Branzino al forno, Erbe aromatiche e Topinambur (D)

Bar au four avec Herbs et Artichauts de Jérusalem 34

Hamburger artigianale di Manzo (A,C,E)

Burger maison avec Oignons caramélisés, Chou, Tomate et Mayonnaise au Citron vert 36

Fish Cake di Orata e Verdurine (A,D,E)

Galette de daurade aux légumes sur crème d'épinards 34

PIZZE

Pizza Bread (E)

Sauce Tomate, Huile d'Ail et Origan 16

MARGHERITA (C,E)

Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte et Basilic 18

QUATTRO FORMAGGI (C,E)

Base blanche avec Mozzarella, Fromage Bleu, Grana Padano et Fromage de Chèvre 22

BUFALINA (C,E)

Sauce Tomate, Mozzarella de Bufflonne, Tomates Cerises et Basilic 24

CALZONE (C,E)

Sauce Tomate, Mozzarella, Ricotta, Jambon Blanc et Poivre 24

BIANCA (C,E)

Base Blanche avec Mozzarella, Épinard, Ricotta, Aubergine, Grana Padano et Poivre 22

TONNO E CARCIOFI (C,D,E)

Thon et Artichauts avec Sauce Tomate, Mozzarella et Origan 26

TUTTO MARE (B,C,E,M)

Fruits de Mer, Calamars, crevettes, Sauce Tomate, Mozzarella, Persil et Ail 28

PASCAL (A,C,E)

Sauce Tomate, Mozzarella, Oeuf et Jambon Blanc 22

DIAVOLA (C,E)

Sauce Tomate, Mozzarella, Saucisson, Chili Piquant 22

CAPRICCIOSA (C,E)

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Saucisson, Artichauts, Champignons et Olives 24

VEGETARIANA (C,E)

Sauce Tomate, Mozzarella et Légumes de Saison 22

POLLO PEP e CAP (C,E)

Sauce Tomate, Mozzarella, Poulet, Piments, Olives et Câpres 24

SALMONE FRESCO (C,D,E)

Base Blanche avec Mozzarella, Saumon Frais, Épinard et Sauce Tzatziki 28

BRESAOLA (C,E)

Base Blanche avec Mozzarella, sauce Foie Gras et Truffe 36

TARTUFO (C,E)

Base blanche, Mozzarella fior di latte, huile d'ail, Cèpes et Carpaccio de Truffe 35

MEATBALLS (A,C,E)

Mozzarella fior di latte, sauce Tomate, Basilic et Boulettes de Viande maison 26

POSTRES

Torta di Cioccolato e Mandorle (A,C,G)

Tart au Chocolat Chaud avec fines tranches des Amandes servie avec Glace Vanille 12

New York Cheesecake (A,C,E)

Servie avec sauce aux Fruits Rouges 10

L'Autentico Tiramisù (A,C,E)

L'Authentique Turamisù Italien au Cafè, Biscuit et Mascarpone 12

La Panna Cotta (C,E)

Servie avec Sauce Moka 10

Crepe Pappardella (A,C,E,G)

Crêpes maison fourrées de glace à la vanille, avec Nutella et crème chantilly 10

Millefoglie (A,C,E)

Mille-Feuille avec Crème Pâtissière Maison et Tartare de Fraises 12

Carpaccio di Ananas Marinato (A,C)

Tranches de Ananas marinée á l'Anis Étoilé servi avec Glace au Coco 10

Tortino al Cioccolato Fondente (A,C,E,G)

Fondant au Chocolat avec Coeur de Pistache 14

ASSIETTE DI FORMAGGI (C)

Plateau de fromages de saison servi avec confiture maison 14

