

ANTIPASTI

- Vitello Tonnato, petites Câpres frites ·17
Slice of Veal with Tuna & Anchovy Sauce & fried Capers
- Caponata Sicilienne ·10
Sicilian Caponata
- Arancini Gorgonzola, Aubergines, Harissa Vert ·10
Arancini with Gorgonzola cheese, Eggplants, , Hot Pepper
- Carpaccio de Dorade, Céleri, Citron vert et Baies roses ·17
Sea Bram Carpaccio, Celery, Lime and Pink Pepper
- Focaccia al Parmigiano & Rosmarino ·10
Focaccia with Parmigiano and Rosemary
- Belle Burrata à partager (200g), Tomates cerises, Basilic ·19
Beautiful Burrata to share (200g), Cherry Tomato, Basil

INSALATE

- Insalata di Cesare, Aiguillettes de Volaille Fermière & Guanciale grillé ·21
Chicken Caesar Salad & grilled Guanciale
- Salade de Boulghour, Thon, Feta & Concombres croquants ·22
Bulgur Salad with Feta Cheese, Tuna & Crunchy Cucumbers
- Salade de Légumes & Burrata fumée ·19
Marinated Vegetable Salad & smoked Burrata

SECONDI PIATTI

- Carpaccio de Bœuf, Pesto de Roquette & Salade de Mizuna ·25
Beef Carpaccio with Rocket Pesto & Mizuna Salad
- Filet de Dorade, Pomme de terre, Olives, Poivrons & Tomate Datterino ·29
Sea Bream fillet, Potato, Olives, Peppers & Tomato Datterino
- Melanzane alla Parmigiana ·22
Eggplant Parmigiana

DOLCI

- Affogamisu ·9
- Mousse aux Chocolats grand cru de la Chocolaterie de l'Opéra ·9
Chocolate Mousse with Grand Cru Chocolate from la Chocolaterie de l'Opéra
- Figues rôties & Glace Vanille ·11
Roasted figs & Vanilla ice cream
- Glaces et Sorbets Maison - 2 ou 3 boules ·7,9
Homemade Ice Cream & Sorbet - 2 or 3 Scoops
Chocolat / Vanille / Stracciatella / Yaourt / Mangue
Chocolate / Vanilla / Stracciatella / Yogurt / Mango
- Fruits givrés de la Maison Fruttini ·12
Homemade Frosted Fruits by Fruttini
Citron-Verveine / Fruit de la Passion / Nectarine / Figue
Lemon-Verbena / Passion Fruit / Nectarine / Fig

LA PASTA

Pâtes fraîches, faites sur place, chaque jour

- Linguine au Beurre citronné, Tartare de Daurade ·22
Linguine with Lemon Butter & Sea Bream Tartar
- La Vrai Trofie au Pesto Genovese ·21
The real Trofie Genovese Pesto
- Rigatoni alla Vodka, Tomate, Guanciale & Piment ·22
Rigatoni alla Vodka, Tomato, Guanciale & Red Pepper
- Pappardelle al Ragù de Sanglier longuement mijoté & Airelles ·29
Pappardelle with Stewed Boar & Cranberries
- Ravioli di Stracciatella, Sauce Tomate & Tomate Datterino ·25
Stracciatelle Ravioli, Tomato Sauce & Tomato Datterino

MENU MEZZOGIORNO

Uniquement le Midi du lundi au vendredi

- Antipasto + Pasta/Pizza du jour ou Pasta/Pizza du jour + Dolce ·26
Antipasto + Pasta/Pizza du jour + Dolce ·32

*Au choix Antipasto et Dolce de la carte

PIZZA

- MARGHERITA ·13
Sauce Marzano D.O.P, Fior di Latte, Basilic
- NAPOLI ·15
Sauce Marzano D.O.P, Anchois de Cetara, Tomates cerises, Olives Taggiasche, Ail, Origan, Basilic
- PARMIGIANA ·17
Sauce Marzano D.O.P, Fior di Latte, Scamorza fumée, Aubergines, Tomates Datterino, Parmesan
- FIAMMA ·19
Sauce Marzano D.O.P, Fior di Latte, N'duja, Spianata, Oignon rouge confit, Stracciatella, Basilic
- PARIGI ·18
Sauce Marzano D.O.P, Fior di Latte, Jambon blanc, Champignons de Paris, Cébettes
- FORMAGGISSIMA ·18
Fior di Latte, Gorgonzola, Mozzarella fumée, Taleggio
- OPÉRATION BRESAOLA ·19
Tomate Datterino jaunes, Bresaola, Ricotta de Brebis, Crème de Roquette
- CALZONE ·19
Sauce Marzano D.O.P, Fior di Latte, Jambon blanc, Champignons de Paris, Cébettes, oeuf
- LA GRANDE BELEZZA ·21
Pesto de Basilic, Fior di Latte, Stracciatella, Tomates séchées, Amandes
- PARMA SHOW ·23
Sauce Marzano D.O.P, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma 24 mois, Basilic

MENU BAMBINI ·11

Rigatoni au Beurre ou Sauce Tomate, ou Pizza Celeste
Rigatoni with butter or Tomato Sauce, or Pizza Tomato Sauce and cheese

&

1 boule de Glace ou Sorbet
1 Scoops of Ice Cream or Sorbet

Une Allergie? Scannez moi
Any Allergy? Scan Me



cosa volete mangiare oggi ?



Du lundi au dimanche, de midi à minuit