

# ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

**ENTRÉES À PARTAGER + STARTERS TO SHARE**  
SERVI POUR 2 PERS - PRIX PAR PERSONNE + SERVED FOR 2 PERS - PRICE PER PERSON

- FOCACCIA CON LA MORTADELLA** ..... 26€  
*Mortadelle de Bologne, Focaccia Maison à l'Origan*  
*Mortadella from Bologna, Homemade Oregano Focaccio*
- CROSTINI AL TARTUFO E OSSO BUCO NOSTRANO** . . . . 35€  
*Tartines de Pain de Campagne Grillées à la Truffe,*  
*Os à Moëlle*  
*Truffle Crostini, Bone Marrow*
- GORGONZOLA CREMOSO** ..... 24€  
*Gorgonzola, Gelée de Vin Santo*  
*Creamy Gorgonzola with Vin Santo Jam*
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA** ..... 30€  
*Jambon Cru de Parme,*  
*Raisin au Mosto Cotto*  
*Parma Ham with Mosto Cotto*
- FRITTO MISTO** ..... 34€  
*Calamars et Gamberoni,*  
*Émulsion Intense au Citron*  
*Squids and Gamberoni Fritto Misto,*  
*Intense Lemon Sauce*

*Nous vous invitons à scanner le QR code ci-joint  
afin de consulter la liste des allergènes présents dans nos mets.*



# ANTIPASTI ENTRÉES STARTERS

STRACCIATELLA CREMOSA AL CAVIAR ..... 45€

*Stracciatella au Caviar, Salicornes et Pomme Verte*  
*Creamy Stracciatella Cheese with Caviar*

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE ..... 32€

*Soupe de Poissons à la Livournaise*  
*Tuscan Seafood Stew or Livornese Fish Soup*

INSALATA ALLA BAGNA CAUDA ..... 28€

*Sucrine aux Anchois,*  
*Sauce Traditionnelle Piémontaise, Bagna Cauda*  
*Salad with Traditional Piemontese Anchovy and Garlic Dressing*

ARANCINI AL GORGONZOLA DOLCE ..... 28€

*Croquettes de Riz au Gorgonzola Sweet Gorgonzola Arancini*

UOVA ALLA FIORENTINA (Eufs à la Florentine) Eggs Florentine 28€

VITELLO TONNATO ..... 32€

*Veau en Sauce Tonnato, Crème de Thon et Cápres*  
*Veal Scallops with Tuna Sauce and Sicilian Capres*

# CRUDI FRAÎCHEUR RAW

GAMBERO ROSSO A CRUDO, EMULSIONE DI ZAFFERANO 50€

*Crevettes de Sicile et Émulsion au Safran*  
*Red Prawns with a Saffron Emulsion*

CRUDO DI SERIOLA, CREMA DI LIMONE E AGLIO NERO 42€

*Carpaccio de Seriola, Crème au Citron et Ail Noir*  
*Seriola Carpaccio, Lemon and Black Garlic Cream*

TARTARE DI MANZO AL PEPERONCINO, ..... 42€

CROCCHETTE DI POLENTA

*Tartare de Bœuf Epicé aux Piments Peperoncino,*  
*Croquettes Dorées de Polenta*  
*Beef Tartare with Chili Pepper, Polenta Croquettes*

# PRIMI PIATTI

## PÂTES ET RISOTTO

### PASTA AND RISOTTO

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA DE DENNY IMBROISI ... 38€**

*La Fameuse Recette du Chef Denny Imbroisi*  
*Spaghetti Carbonara by Chef Denny Imbroisi*

**PACCHERI CON RAGÙ DI MANZO ..... 36€**

*Délicieux Mélange de Pâtes Paccheri*  
*et Ragoût de Bœuf à l'Italienne*  
*Paccheri with a Beef Ragu*

**LINGUINE ALLE SARDE ..... 38€**

*Pâtes Linguine à l'Encre de Seiche, Sardines Fraîches,*  
*Pignons de Pin, Aneth et Crumble de Pain Parfumé*  
*Squid Ink Linguine, Fresh Sardines,*  
*Pine Nuts, Dill and Fragrant Bread Crumble*

**RISOTTO ALL'ARAGOSTA ..... 50€**

*Riz Carnaroli au Homard*  
*Lobster Risotto*



# SECONDI PIATTI

## PLATS – MAINS

**SALTIMBOCCA DI VITELLO ..... 45€**

*Fines Escalopes de Veau Garnies de Prosciutto  
et de Feuilles de Sauge, Tombée d'Épinard  
Légèrement Citronnée et Gratin d'Aubergine  
Veal Escalopes with Prosciutto and Sage Leaves,  
Spinach and Eggplant Gratin*

**COTECHINO DI ZAMPONE AL TARTUFO ..... 48€**

*Crêpinette de Pied de Porc Farcie aux Truffes, Lentilles  
Pork Trotter Sausage Stuffed with Truffles, Lentils*

**POLLO ALL'ITALIANA E PATATE AL FORNO ..... 45€**

*Poulet à l'Italienne et Pommes de Terre au Four,  
Ail Confit et Tomates Séchées  
Italian-style Baked Chicken and Potatoes  
with Confit Garlic and Sun-dried Tomatoes*

**PARMIGIANA DI MELANZANE ..... 38€**

*Gratin d'Aubergines Rôties,  
Tomates, Mozzarella, Parmesan et Basilic  
Eggplant Parmigiana with Tomatoes, Mozzarella,  
Parmesan and Basil*

**CARPACCIO DI MANZO ..... 42€**

*Carpaccio de Bœuf, Olives Taggiasche, Roquette et Parmesan  
Beef Carpaccio, Taggiasche Olives, Rocket and Parmesan*

## SECONDO PIATTO DA CONDIVIDERE

### PLAT À PARTAGER - MAIN TO SHARE

SERVI POUR 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE-SERVED FOR 2 PERS / PRICE PER PERSON

**SOGLIOLA PISTACCHIO-CAPPERI ..... 65€**

*Sole aux Câpres et Pistaches  
Sole with Pistachios and Capers*

# PIZZE LE TRADIZIONALI

**MARGHERITA DELLA CUCUCINA ..... 30€**

*Coulis de Tomates Fraîches, Stracciatella,  
Huile d'Olive Domaine Murati, Basilic Frit  
Fresh Tomato Coulis and Sundried Tomatoes,  
Stracciatella and Fried Basil*

**PARMIGIANA ..... 36€**

*Coulis de Tomates Fraîches, Mozzarella di Bufala DOP,  
Basilic Frais, Aubergines, Grana Padano AOP  
Fresh Tomato Coulis, Fiordilatte Mozzarella,  
Fresh Basil, Eggplants, Grana Padano PDO*

**PIZZA ALLA MORTADELLA ..... 39€**

*Crème et Pesto de Pistache, Artichaut, Mortadelle  
à la Pistache, Stracciatella, Basilic et Pistaches  
Pistachio Pesto, Cream, Artichoke, Pistachio Mortadella,  
Stracciatella, Basil, and Pistachios*



# PIZZE GOURMET

**BLACK TARTUFFO ..... 45€**

*Truffe Noire du Périgord,  
Mozzarella di Bufala DOP, Œufs de Caille  
Black Truffle from Périgord, Mozzarella  
di Bufala DOP, Quail Eggs*

*Nous vous prions de bien vouloir nous excuser.  
Cependant, nous ne sommes pas en mesure d'accepter de substitutions ni d'ajout d'ingrédients.  
Nous vous remercions vivement de votre compréhension à cet égard.  
Sorry, no substitutions or toppings.*

# PIZZE LE ROSSE

**MARINARA ..... 30€**

*Coulis de Tomates Fraîches, Origan,  
Huile d'Olive Domaine Murati, Ail  
Fresh Tomato Coulis, Oregano,  
Domaine Murati Olive Oil, Garlic*

**DIAVOLA ..... 39€**

*Coulis de Tomates Fraîches, Saucisse Très Piquante N'Duja,  
Oignons Confits, Mozzarella di Bufala DOP, Basilic Frais  
Fresh Tomato Coulis, Very Spicy N'Duja Sausage,  
Caramelized Onions, Mozzarella di Bufala DOP, Fresh Basil*

# PIZZE LE BIANCHE

**MONTANARA ..... 39€**

*Crème, Pommes de Terre, Confit d'ail et de Romarin,  
Lard de Colonnata DOP, Thym et Romarin Grillés  
Cream, Potatoes, Garlic and Rosemary Confit,  
"Lardo di Colonnata", Grilled Thyme and Rosemary*

**PIZZA D'AUTUNNO ..... 36€**

*Courges et Champignons Rôtis,  
Scamorza Fumée, Graines de Courge, Sauge  
Squash Cream, Roasted Squash and Mushrooms,  
Smoked Scamorza, Pumpkin Seeds, Sage*

**PERE DELICATE ..... 36€**

*Crème de Mascarpone, Poires en Tranches,  
Gorgonzola, Miel, Romarin et Noix  
Mascarpone Cream, Sliced Pears, Gorgonzola,  
Honey, Rosemary, and Walnuts*

*Nous vous prions de bien vouloir nous excuser.  
Cependant, nous ne sommes pas en mesure d'accepter de substitutions ni d'ajout d'ingrédients.  
Nous vous remercions vivement de votre compréhension à cet égard.  
Sorry, no substitutions or toppings.*

# DOLCI DESSERTS

**AFFOGATO AL CAFFÈ** ..... 14€

*Café Espresso, Glace Vanille et Crème de Lait Mousseuse  
Espresso Coffee, Vanilla Ice Cream, and Milk Cream*

**PANETTONE "FRENCH TOAST" ALL'ARANCIO** ..... 16€

*Panettone Perdu à la Fleur d'Oranger, Crème à l'Orange  
Panettone French Toast with Orange Blossom, Orange Cream*

**TIRAMISU** ..... 16€

*La Fameuse Recette du Chef Denny Imbroisi  
Tiramisu by Chef Denny Imbroisi*

**CANNOLO SICILIANO** ..... 16€

*À la crème Ricotta, Pistaches et Chocolat  
Sicilian Cannolo with Ricotta, Pistachios and Chocolate cream*

**PANNA COTTA CREMOSA ALLA VANIGLIA** ..... 16€

*Crème à la Vanille de Madagascar  
Creamy Vanilla Panna Cotta*

**PROFITEROLES**, ..... 16€

**CARAMELLO AL BURRO SALATO E SALSA DI CIOCCOLATO**

*Profiteroles, Crème diplomate,  
Caramel au Beurre Salé Coulant, Sauce Chocolat Noire  
Profiteroles, Vanilla Diplomat Cream, Salted Butter Caramel  
and Dark Chocolate Sauce*

## DOLCI DA CONDIVIDERE

**DESSERTS À PARTAGER - STARTERS TO SHARE**

SERVIS POUR 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE - SERVED FOR 2 PERS - PRICE PER PERSON

**PANDORO ALL'AMARETTO** ..... 16€

*Garni à la Ricotta, Amandes et Fruits Confits, Meringue  
Pandoro stuffed with Ricotta, Almonds,  
and Candied Fruits, Meringue Crust*

**MERINGATA AL LIMONCELLO** ..... 16€

*Meringue à la Crème Limoncello - Limoncello Meringue*

