

Antipasti

	€
<i>Peperoni dolci all'olio d'oliva</i> Poivrons à l'huile d'olives <i>Sweet peperoni with italian olive oil</i>	15
<i>Farciti</i> Farcis niçois - <i>Stuffed vegetables</i>	16
<i>Melanzane alla parmigiana</i> Aubergines au parmesan gratinées <i>Baked egg-plant with parmesan cheese</i>	15
<i>Calamari Provençale</i> <i>Calamars à la Provençale - Squid in provençal style</i>	15
<i>Formaggio caprino</i> Chèvre chaud - <i>Warm goat cheese</i>	16
<i>Tartare de crabe</i>	19
<i>Prosciutto di Parma S. Ilario</i> Jambon de Parme (30 mois) <i>Italian Parma cured ham (30 months)</i>	19
<i>Antipasti all'italiana</i> Antipasti froids <i>Assorted houses appetizers</i>	19
<i>Bresaola artigianale</i>	19
<i>Melon nature (selon saison)</i>	16
<i>Melon Parme (selon saison)</i>	22

Risotto "Carnaroli"

<i>Risotto Artichauds</i> <i>Artichokes</i>	25
<i>Risotto ai cappesante e scampi</i> Saint-Jacques et langoustine <i>Sea scallops and scampi</i>	31
<i>Risotto Tartuffo*</i>	

Pizze

	€
<i>Marguerita</i> <i>Tomatoes, cheese</i>	16
<i>Marti</i> Tomates fraîches, mozzarella, basilic frais <i>Fresh tomatoes, mozzarella, fresh basil</i>	18
<i>Regina</i> Tomates, fromage, jambon, champignons <i>Tomatoes, cheese, ham, mushrooms</i>	18
<i>Parma</i> Tomates, jambon de Parme, fromage, olives <i>Tomatoes, Parma cured ham, cheese, olives</i>	20
<i>Focaccia Tartuffo*</i>	

Insalate

<i>Rucola</i> Rucola, pomodori, parmigiano	14
<i>Caprese, Treccina di Buffala (Napoli)</i> Tomates, mozzarella di buffala, basilic, huile d'olive <i>Tomatoes, mozzarella di buffala, basil, olive oil</i>	17
<i>Polipo</i> Salade de poulpe <i>Octopus salad</i>	17
<i>Burrata Bicchiera (Puglia)</i> Tomates, burrata, basilic, huile d'olive <i>Tomatoes, burrata, basil, olive oil</i>	18
<i>Carciofi</i> Salade d'artichauts <i>Artichokes salad</i>	18

* Truffe fraîche, prix suivant arrivage, origine et cours du jour.
Fresh truffle, price depending on origin and market price.

Pasta

"Pasta di Gragnano - Napoli"

	€
<i>Spaghetti al pomodoro</i> Sauce tomate et basilic - <i>Tomato sauce, basil</i>	15
<i>Gnocchi al pomodoro</i> Sauce tomate et basilic - <i>Tomato sauce, basil</i>	15
<i>Ravioli al pomodoro</i> Sauce tomate et basilic - <i>Tomato sauce, basil</i>	15
<i>Spaghetti Michelangelo</i> Tomates fraîches, huile d'olive, poivrons, courgettes <i>Fresh tomatoes, olive oil, vegetables</i>	16
<i>Penne all'arrabbiata</i> Tomates et piment - <i>Spicy tomato sauce</i>	16
<i>Raviolini in salsa al tartuffo</i> Sauce truffe - <i>Riccota raviolini with truffle oil and cream</i>	17
<i>Raviolini ai carciofi</i> Aux artichauts - <i>Riccota raviolini with artichokes cream</i>	17
<i>Spaghetti alle vongole</i> Palourdes - <i>Clams sauce</i>	21
<i>Rigatoni polpetta</i> Saucisse perrugine, boulettes de viande, tomates, huile d'olive, basilic, ail <i>Sausages, meat balls, tomatoes, olive oil, basilic, garlic</i>	21
<i>Linguini ai frutti di mare</i> Crevettes, moules, palourdes, calamars, gambas, ail, huile d'olive <i>Shrimps, mussels, clams, squids, scampis, garlic, olive oil</i>	34
<i>Raviolini Truffe fraîche*</i>	

Pesce

Selon arrivage

<i>Saint-Pierre - John Dory</i>	les 100 g	9
<i>Daurade - Sea bream</i>	les 100 g	9
<i>Bar ou Loup sauvage - Sea bass</i>	les 100 g	9
<i>Sole - Sole</i>	les 100 g	9

Carne

	€
<i>Scaloppa Milanese</i> Escalope de veau milanaise <i>Breaded veal</i>	26
<i>Coniglio alle erbe</i> Lapin aux herbes <i>Grilled rabbit with herbs</i>	26
<i>Galetto alla brace</i> Coquelet au feu de bois <i>Grilled baby chicken</i>	26
<i>Tartare de Bœuf - Charolais</i>	26
<i>Osso bucco</i>	26
<i>Saltimbocca</i> Escalope de veau, jambon de parme, emmental <i>Veal, parma cured ham, filled with emmenthal</i>	27
<i>Rognone di vitello al Madera</i> Rognons de veau sauce Madère <i>Kidney in Madeira sauce</i>	27
<i>Côte de veau 1ère</i>	34
<i>Filetto alla griglia</i> Filet grillé (Charolais) - <i>Grilled beef filet</i>	34
<i>Filetto al pepe</i> Cœur de filet (Charolais) au poivre <i>Beef filet with pepper</i>	36
<i>Spalla d'agnello</i> Epaule d'agneau grillée au feu de bois <i>Grilled lamb shoulder</i>	36
<i>Tournedos Rossini</i> Filet (Charolais) au foie gras <i>Beef filet with duck liver</i>	40
<i>Mamo burger</i> Pain maison, Bœuf hâché (Charolais), foie gras maison, truffe fraîche	41
<i>Poulet fermier - 2 pers.</i>	90

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos produits sont frais à l'exception des gambas, saint-jacques, crevettes et calamars qui peuvent être surgelés.

Prix nets en euros - Nous n'acceptons pas les chèques.