

Antipasti

Entrées | Starters

Peperoni Dolci all'Olio d'Oлива Poivrons grillés à l'huile d'olive, câpres, anchois <i>Roasted sweet peppers, caper berries, anchovies</i>	21 €
Prosciutto di Parma Jambon de Parme <i>Parma ham</i>	35 €
Melanzane alla Parmigiana Aubergines gratinées au parmesan et au cantal <i>Baked eggplant, tomato sauce, parmesan and cantal cheese</i>	31 €
Insalata di Carciofi di Sicilia Salade d'artichauts au parmesan et anchoïade <i>Artichokes salad aged parmesan, lemon and anchoïade</i>	30 €
Insalata di Polpo Mediterraneo Poulpe, tomates cerises, pommes de terre, cébettes <i>Octopus, cherry tomatoes, potatoes, spring onions</i>	33 €
Vitello Tonnato Veau, sauce thonée, anchois et câpres <i>Slow cooked veal loin with tuna sauce, caper berries</i>	35 €
Burrata Pugliese (add fresh truffle m.p.) Burrata crémeuse des Pouilles, tomates cerises et basilic <i>Creamy Apulian burrata, cherry tomatoes, basil</i>	32 €
Calamari alla Provenzale Calamars à la Provençale <i>Char-grilled squid "à la Provençale"</i>	34 €
Bresaola Artigianale Bresaola, parmesan et roquette <i>Bresaola, parmesan cheese and arugula</i>	31 €

Pizze

Pizzas

Margherita Sauce tomate, cantal et origan <i>Tomato sauce, cantal, oregano</i>	28 €
Diavola Sauce tomate, cantal, spianata et nduja (saucisses piquantes calabraises) <i>Tomato sauce, cantal, Calabrian spicy sausage</i>	34 €
Parma Tomate, fromage, jambon de Parme <i>Tomato, cheese, Parma ham</i>	38 €
Napoletana Sauce tomate, Cantal, anchois, câpres, olives, ail et origan <i>Tomato sauce, Cantal cheese anchovies, capers, olives, garlic and oregano</i>	30 €
Focaccia al Tartufo fresco Truffe fraîche - prix suivant arrivage, origine et cours du jour <i>Fresh truffle - price depending on origin and market price</i>	

Paste

Pâtes | Pastas

Raviolini ai Carciofi Raviolini aux artichauts <i>Raviolini with artichokes cream</i>	28 €
Raviolini al Tartufo fresco Truffe fraîche - prix suivant arrivage, origine et cours du jour <i>Fresh truffle - price depending on origin and market price</i>	
Spaghetti Cacio e Pepe dello Chef (add fresh truffle m.p.)	29 €
Spaghetti poivre noir et pecorino <i>Spaghetti with black pepper and pecorino cheese</i>	
Spaghetti alle Vongole Spaghetti aux palourdes, ail et piment <i>Spaghetti with clams sauce, garlic and fresh chili</i>	42 €
Rigatoni alla carbonara Romana (add fresh truffle m.p.)	29 €
Rigatoni carbonara de Rome, guanciale et pecorino <i>Rigatoni pasta carbonara, guanciale and pecorino cheese</i>	
Rigatoni Polpette all'Italiana Saucisse Pérugine, boulettes de viande et sauce tomate <i>Rigatoni, perugini sausages, meat balls, tomato sauce</i>	38 €
Tagliatelle alla bolognese Tagliatelles à la bolognaise <i>Tagliatelles with ragu sauce</i>	34 €

Risotti

"Carnaroli"

Risotto ai Gamberi <i>Risotto aux gambas</i> <i>Risotto with prawns</i>	46 €
Risotto al Tartufo fresco Truffe fraîche prix suivant arrivage, origine et cours du jour <i>Fresh truffle</i> <i>price depending on origin and market price</i>	

Caviar by PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920



Caviar Ossetra

Blinis, concassé de tomates, beurre citronné, sauce citron et ciboulette

Blinis, crushed tomatoes, lemon butter lemon and chives sauce

30 g 190 € - 50 g 295 €

Pesce

Poissons | Fish

Filetto di branzino con salsa provenzale Filet de loup sauce provençale <i>Sea bass fillet with Provençal</i>	53 €
Pesce del giorno Pour 2 personnes - for 2 people Poisson sauvage du jour <i>Fish of the day</i>	les 100g : 18 €
Gamberi Grigliati Crevettes grillées, sauce vierge <i>Grilled prawns, vierge sauce</i>	56 €
Brocolis, ail et piment frais <i>Broccoli, garlic and fresh chilli</i>	14 €
Frites maison <i>Fresh french fries</i>	10 €
Purée maison <i>Homemade mash potatoes</i> Supplément truffe +12 € <i>Additional Fresh black truffle +12 €</i>	12 €

Carne

Viandes | Meat

Pollo alla Brace Coquelet entier, cuit au Josper <i>Whole baby chicken cooked in the Josper oven</i>	46 €
Ossobuco <i>Slowly cooked veal shin with orange and "San Marzano" tomatoes</i>	48 €
Piccata al Limone Piccata de veau au citron <i>Veal escalope with lemon</i>	42 €
Costata di Vitello alla Milanese Côte de veau de lait à la Milanaise <i>Breaded veal chop</i>	63 €
Costata di Vitello Côte de veau de lait, cuite au Josper <i>Veal chop cooked in the Josper oven</i>	68 €
Spalla di Agnello (1,5 kg) Pour 2 personnes - for 2 people Epaule d'agneau, cuite au Josper <i>Lamb shoulder cooked in the Josper oven</i>	125 €
Filetto di Manzo al pepe (250 g) Filet de bœuf cuit au Josper, sauce poivre <i>Beef fillet cooked in the Josper oven, black pepper sauce</i>	65 €
Tournedos Rossini (250 g) Filet de bœuf au foie gras et sauce truffe <i>Beef tenderloin served with foie gras and truffle sauce</i>	74 €
Costolette d'agnello marinate al rosmarino Côtelettes d'agneau marinées au romarin, cuites au Josper <i>Lamb chops marinated with rosemary cooked in the Josper oven</i>	65 €

Contorni

Accompagnements | Sides

Insalata del Giardino <i>Salad, tomatoes, fresh onions</i>	12 €
Verdure fresche in padella Légumes frais poêlés <i>Sauteed fresh vegetables</i>	14 €
Spaghetti pomodoro Sauce tomate, basilic <i>Spaghetti, tomato sauce, basil</i>	12 €