

# ANTIPASTI

Entrées - Starters

|   |       |
|---|-------|
| <b>CRUDO DI BRANZINO, MANGO</b>   | 34.00 |
| <b>FRUTTO DELLA PASSIONE E PEPPERONCINO</b><br>Ceviche de loup, sauce à la mangue et au fruit de la passion pimentée.<br><i>Seabass ceviche, mango and passion fruit sauce with chili pepper.</i>   |       |
| <b>VITELLO TONNATO « VECCHIA MANIERA »</b>  | 27.00 |
| Fines lamelles de rôti de veau rosé, servi froid, sauce au thon et câpres de Salina. La vraie recette sans mayonnaise à l'ancienne.<br><i>Thinly sliced roasted veal, served cold with tuna sauce and capers from Salina. The original recipe without mayonnaise.</i> |       |
| <b>UOVO IN CAMICIA</b>  | 21.00 |
| Œuf poché, fondue de petits pois à la menthe, Poutargue de Sardaigne.<br><i>Poached Egg, green peas and mint fondue and Poutargue..</i>   |       |
| <b>INSALATA DI CARCIOFI DI SAN ERASMO</b>   | 23.00 |
| Salade d'artichauts, pistaches et parmesan.<br><i>Artichokes salad, pistachios et parmesan cheese.</i>  |       |
| <b>FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E BURRATA, SALSINA DI POMODORO PICCANTE</b>  | 26.00 |
| Fleur de courgette farcie à la ricotta et à la burrata, servie avec une sauce piquante.<br><i>Zucchini flower stuffed with ricotta and burrata, with a spicy tomato sauce</i>   |       |
| <b>CARPACCIO DI MANZO BLACK ANGUS ALLA "CIPRIANI"</b>   | 30.00 |
| Carpaccio de bœuf à notre façon.<br><i>Beef carpaccio our style.</i>  |       |

Prix nets TTC. Service inclus

# PRIMI PIATTI

Nos pâtes - Our Pasta

|  |       |
|--|-------|
| <b>SPAGHETTO “RUMMO” AL GAMBERO ROSSO</b>  | 45.00 |
| Spaghetti de la maison Rummo aux gambas rouges de Sicile.<br><i>Rummo spaghetti served with big shrimps and tomato sauce.</i>                    |       |
| <b>RAVIOLI DI BRASATO, FONDUTA DI PARMIGGIANO<br/>E SUGO DI MANZO</b>  | 32.00 |
| Ravioli de viande braisée, fondue de parmesan et jus de viande<br><i>Braised meat ravioli, molten parmesan cheese and meat juice</i>             |       |
| <b>RAVIOLI BURRATA CARCIOFI<br/>E POMODORO SAN MARZANO</b>   | 32.00 |
| Raviolis maison farcis aux artichauts et burrata et sauce tomate.<br><i>Homemade raviolis stuffed with artichokes and burrata, tomato sauce.</i> |       |
| <b>RISOTTO AGLI ASPARAGI BIANCHI</b>   | 40.00 |
| Risotto « Vialone Nano » Mantecato aux asperges blanches.<br><i>“Vialone Nano” risotto Mantecato, white asparagus.</i>                           |       |
| <b>TAGLIATELLE YACA</b>  | 40.00 |

# SECONDI PIATTI

Nos plats – our dishes

## PESCI

Poissons – Fish

**TONNO DEL MEDITERRANEO SALSA AL BASILICO** 45.00  
**E VERDURE CROCCANTI**

Pavé de thon rouge tranché dans le filet, cuit aller-retour  
Légumes croquants et sauce au basilic.

*Slightly cooked red tuna, crunchy vegetables and basil sauce.*

**PESCATO DEL GIORNO**, prix selon arrivage  
poisson sauvage, selon arrivage, cuit sur commande  
Huile d'olives aux herbes.

*Wild fish of the day, served with herbs and olive oil.*

**FRITTO VENEZIANO** 38.00

Friture de poissons de petits bateaux et encornets,  
courgettes et sa sauce aux herbes légèrement épicée.

*Mix fried fish and calamars, courgettes, slightly spicy sauce.*

**CARNI** Sélection by Olivier Metzger

Viandes - Meat

**TAGLIATA** 48.00

« Tagliata » de bœuf Black Angus, poêlée d'artichauts et pommes de terre.

*Black Angus Beef tagliata, pan fried artichokes and potatoes.*

**COTOLETTA ALLA MILANESE** 46.00

Côte de veau panée « comme à Milan »,  
pousses d'Epinards poêlées.

*Breaded veal steack "Milanese style" sauteed spinach.*

**CARRE' D'AGNELLO ALLA GRIGLIA E CAPONATA DI VERDURE** 45.00

Carré d'agneau grillé et caponata de légumes

*Grilled rack of lamb and caponata*

Prix nets TTC. Service inclus

# FINE PASTO

|  |       |
|--|-------|
| <b>PIATTO MISTO DI FORMAGGI</b><br>Assortiment de Fromages d'Italie.<br><i>Selection of Italian Cheeses.</i>   | 18.00 |
| <b>PROFITEROL ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO</b><br>Profiterolles à la vanille et sauce chocolat.<br><i>Profiterol vanilla ice cream and chocolate.</i>  | 15.00 |
| <b>TARTELETTA AL LIMONE</b><br>Tarte citron<br><i>Lemon pie</i>  | 15.00 |
| <b>INSALATA DI FRUTTA DI STAGIONE</b><br>Grande salade de Fruits frais de saison<br><i>Fresh fruits platter.</i>   | 25.00 |
| <b>GELATI</b><br>Nos fameuses glaces<br><br>Vanille Bourbon, Noisette Gentile du Piémont<br>Pistache de Bronte<br><i>Homemade Ice cream</i><br><i>Vanilla Bourbon, , Piemonte's Hazelnuts, Bronte's Pistachio.</i> | 15.00 |
| <b>SORBETTI</b><br>Parfums : Citron, Fraise<br><i>Flavours : Lemon, Strawberry</i>   | 15.00 |
| <b>AFFOGATO YACA</b><br>Glace Vanille au Café Espresso<br><i>Scoop of Vanilla ice-cream with Espresso</i>  | 15.00 |