

# ANTIPASTI DAL BACARO

Entrées – Starters

**CARPACCIO VALTELLINESE** 24.00

Carpaccio de Bresaola D.O.P de Valtellina, Asperges, Parmigiano Reggiano 12 mois d'affinage, petite Salade.

*Carpaccio of Bresaola from Valtellina, porcini Mushrooms, 24 months old Parmigiano Reggiano, Salad.*

**BURRATA PUGLIESE** 28.00

Burrata typiques des Pouilles 200g, Tomates « Passiti » et Cœur de bœuf.

*Burrata Cheese from Puglia, « Passiti » and Cœur de bœuf Tomatoes.*

**CARCIOFI ROMANI** 25.00

Salade d'Artichauts au Pécorino romano D.O.P, Pistaches de Sicile et Noisettes« Gentile »

*Artichokes Salad with Roman Pecorino Cheese, Pistachios and Hazelnuts.*

**CAOS DI PARMA** 27.00

Chaos de Jambon cru de Parma, avec Figues et Grissini traditionnels.

*Parma Ham served with Figs and Grissini.*

**VITELLO TONNATO « VECCHIA MANIERA »** 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.

*Roasted Veal sliced very thin, served cold with Tuna sauce and Capers from Salina. The Original recipe without Mayonnaise.*

**VERDURE MARINATE** 24.00

Légumes grillés et marinés aux parfums de Provence, Huile d'Olive extra vierge de Toscane Santa Tea, Fleur de Sel

*Marinated and grilled Vegetables « Provence » scented, Santa Teresa extra virgin Oil from Tuscany, Fleur de Sel*

**BATTUTA DI TONNO** 26.00

Tartare de Thon à notre façon, Citron confit, Mesclun provençal.

*Tuna tartare, confit Lemon, Salad*

# PRIMI PIATTI

Nos pâtes- Our Pasta

**SPAGHETTI POMODORO E BASILICO** 26.00

Spaghetti de la maison Cavalier Cocco à la Tomate San Marzano et Basilic frais, copeaux de Parmigiano Reggiano.

*Spaghetti from Cavalier Coco with Tomato sauce and fresh Basil, Parmigiano Reggiano Cheese.*

**LUIGINE PORTOCERVO** 32.00

Luigine de la maison Cavalier Coco, Palourdes sauvages, Bottarga de Sardaigne, Tomates cerise.

*Luigine from « Cavalier Coco » with Clams, Tuna Bottarga, cherry Tomatoes.*

**RISOTTO DEL GIORNO** 30.00

Risotto de Riz « Vialone Nano » Mantecato, produits du marché.

Rice risotto « Vialone Nano » Mantecato, market products.

**PENNONI PATIO** 37.00

Gros Penne farcies « di Magro » à la Ricotta de bufflonne, Blette »arcobaleno », fines Herbes, Sauce au Parmigiano Reggiano.

*Stuffed Pennoni Pasta with Buffalo Ricotta, arcobaleno Swiww Chards, Parmigiano Reggiano Sauce.*

**PACCHERI CARABINIERA** 49.00

Gros Maccheroni de la maison Cavalier Coco, ½ Homard européen en sauce légèrement relevée comme en Sardaigne.

*Whole Wheat Tagliatelle, ½ european Lobster, slightly spiced sauce, Sardinia style.*

**TAGLIATELLE YACA** 40.00/pers

seulement sur réservation// only on réservation

2 pers minimum

Une pâte sans gluten est à votre disposition sur simple demande.

A dish without gluten is available upon request.

# PIATTI FORTI

## PESCI

Poisson – Fish

**TONNO MEDITERRANEO** 39.00  
Pavé de Thon rouge tranché dans le filet, cuit aller-retour, Tomates cerises, Origan et Basilic.  
*Slightly cooked red Tuna, chery Tomatoes, Taggiasche olives, Oregan and Basil.*

**PESCATO DALLA GRIGLIA** 45.00  
Filet de Poisson sauvage, selon arrivage, cuit sur commande au grill devant vous, Huile au Herbes.  
*Wild fillet of Fish, depending on the daily delivery, cooked at the order on front of you, Herb Oil.*

**FRITTOIN VENEZIANO** 38.00  
Friture de Poisson de petits Bateaux et Encornets servis « en cornetto », Courgettes et sa sauce.  
*Mix fried Fish and Calamars served « en Cornetto », Courgette Sauce.*

## CARNI Sélection by Olivier Metzger

Viandes - Meat

**TAGLIATA** 45.00  
« Tagliata » de Bœuf Black Angus, poêlée d'Artichauts et de Pommes de terre.  
*Black Angus Beef,, served as « Tagliata » with Pan fried Porcini Mushrooms and Potatoes.*

**MILANOBENE** 39.00  
Fines Escalopes de Veau en croûte de pain « comme à Milan », pousses d'Epinards poêlées, avec ses Pommes de terre « rattes » au Romarin.  
*Breadcrumb coating veal escalope « like in Milan », sautéed Spinach sprouts, Rosemary Potatoes.*

**GALLETTO ARDENTE** 36.00  
Petit Coq fermier en croûte « Diavolina », Pommes de terre au Romarin, jus léger de Volaille.  
*Braised free Range rooster, potatoes with Rosemary, light Chicken Jus.*

Toutes nos viandes sont d'origines contrôlées CE et EU.

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle.

# FINE PASTO

|  |       |
|--|-------|
| <b>PIATTO MISTO DI FORMAGGI</b>  | 18.00 |
| Assortiment de Fromages d'Italie, Mostarda de Fruits de Mantoue ou miel<br><i>Selection of Italian Cheeses, mustard from Mantova or honey</i>  |       |
| <b>I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA</b><br>Nos desserts maison   |       |
| <b>TIRAME SU</b>   | 14.00 |
| Notre Tiramisu' maison au café<br><i>Homemade Coffee Tiramisù</i>  |       |
| <b>PANNACOTTA</b>  | 13.00 |
| Crème cuite légère à l'italienne au parfum du jour<br><i>Cooked Cream Italian Style</i>  |       |
| <b>ARDESIA DI FRUTTA</b>   | 18.00 |
| Grande Ardoise de Fruits frais de saison coupés sur commande<br><i>Big Fruit platter prepared at the order</i>   |       |
| <b><u>GELATI &amp; SORBETTI DELLO Y ACA</u></b><br><u>Nos glaces et sorbets fait par la maison</u>   |       |
| <b>GELATI ESPRESSI</b>   | 14.00 |
| Nos fameuses glaces turbinées à la commande<br>Parfums : Vanille Bourbon, Café, Noisette Gentile du Piémont, Pistache de Bronte<br><i>Ice cream whirled at the moment</i><br><i>Flavors : Vanilla Bourbon, Coffee, Hazelnuts, Pistachio.</i> |       |
| <b>SORBETTI ESPRESSI</b>   | 15.00 |
| Parfums : Citron, Fraise<br><i>Flavour : Lemon, Strawberry</i>   |       |
| <b>AFFOGATO YACA</b>   | 15.00 |
| Noyé de glace Vanille turbiné minute au Caffé Espresso<br><i>Scoop of Vanilla ice-cream with Espresso Coffee.</i>  |       |
| <b>COPPA 0%</b>  | 15.00 |
| Coupe de glace au Fromage blanc 0% de matière grasse, 0% de Sucre ajouté,<br>0% d'Aspartame, Fruits rouges<br><i>Fresh Cheese Ice-cream, 0% fat, 0% Sugar, 0% Aspartame, red Berries</i>   |       |