

ANTIPASTI

Entrées - Starters

CARPACCIO DI SCAMPI 34.00

Carpaccio de langoustines, sauce au citron vert et pistaches de Bronte
Langoustines carpaccio, lime and Bronte's pistachios nuts.

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.
Thinly sliced roasted veal , served cold with tuna sauce and capers from Salina. The original recipe without mayonnaise.

UOVO IN CAMICIA 21.00

Œuf poché, fondue d'asperges vertes, parmesan Reggiano croustillant.
Poached Egg, green asparagus fondue and Reggiano parmesan.

CAOS DI PARMA 23.00

Chaos de jambon de Parme, avec chutney maison et grissini traditionnels.
Parma ham served with chutney and grissini.

CARPACCIO DI MANZO 30.00

Carpaccio de bœuf à notre façon, roquette, copeaux de parmesan et fèves fraîches.
Beef carpaccio our syle, rocket, parmesan and fresh broad beans.

**INSALATINA DI FINOCCHI CROCCANTI,
BOTTARGA, FAVE E AGRUMI** 30.00

Salade de fenouil, boutargue, fèves fraîches et agrumes.
Crispy fennel salad, fresh broad beans and agrumes.

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.
Cavalier Cocco spaghetti served with tomato sauce and basil.

LINGUINE PORTOCERVO 32.00

Linguine de la maison Cavalier Cocco, palourdes sauvages, poutargue de Sardaigne, Tomates cerises confites.

Cavalier Cocco linguine served with clams, mullet bottarga and cherry tomatoes.

IL RAVIOLO 35.00

Raviolis maison farcis aux artichauts et ricotta fumée, sauce légère au beurre.

Homemade raviolis stuffed with artichokes and smoked ricotta, light butter sauce.

RISOTTO ASPARAGO 30.00

Risotto « Vialone Nano » Mantecato, asperges et lardons croustillants.

“Vialone Nano” risotto Mantecato, asparagus and crispy bacon.

TAGLIATELLE YACA 40.00

PIATTI FORTI

PESCI

Poissons – Fish

TONNO MEDITERRANEO 42.00

Pavé de thon rouge tranché dans le filet, cuit aller-retour, tomates cerises, Olives di Taggia, capres et basilic.

Slightly cooked red tuna, cherry tomatoes taggiasca olives, capers and basil.

PESCATO DALLA GRIGLIA 45.00

Filet de poisson sauvage, selon arrivage, cuit sur commande
Huile d'olives aux herbes.

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

FRITTOIN 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 45.00

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

Black Angus Beef tagliata, pan fried artichokes and potatoes.

MILANOBENE 39.00

Fines escalopes de veau panées « comme à Milan »,
pousses d'Épinards poêlées, pommes de terre « rattes »
au romarin.

Breadcrumbs veal escalope “Milan style “sauteed spinach sprouts,
rosemary potatoes.

AGNELLO SCOTTADITO 40.00

Côtelettes d'agneau, “caponata” de légumes et échalotes caramélisées

Lamb cutlets, “Caponata” vegetables and caramelized shallots.

FINE PASTO

PIATTO MISTO DI FORMAGGI Assortiment de Fromages d'Italie. Selection of Italian Cheeses, Mantova mustard and honey	18.00
TIRAMISÙ Notre Tiramisu' maison au café Homemade Coffee Tiramisù	15.00
PANNACOTTA Pannacotta au parfum du jour Pannacotta, flavour of the day	13.00
ARDESIA DI FRUTTA Grande Ardoise de Fruits frais de saison coupés sur commande Fresh fruits platter.	25.00
ZUPPETTA DI FRAGOLE E MENTA Soupe de fraises gariguette parfumée a la vanille et menthe Gariguette strawberries soup, vanilla and mint.	12.00
GELATI Nos fameuses glaces Parfums : Vanille Bourbon, Café, Noisette Gentile du Piémont Pistache de Bronte Homemade Ice cream Flavours : Vanilla Bourbon, Coffee, Piemonte's Hazelnuts, Bronte's Pistachio.	14.00
SORBETTI Parfums : Citron, Fraise Flavours : Lemon, Strawberry	15.00
AFFOGATO YACA Glace Vanille au Café Espresso Scoop of Vanilla ice-cream with Espresso	15.00
COPPA 0% Coupe de glace au Fromage blanc 0% de matière grasse, 0% de Sucre ajouté, 0% d'Aspartame, Fruits rouges Soft white cheese, 0% fat, 0% Sugar, 0% Aspartame, red Berries	15.00