

INSALATE

Carciofini - 27

Artichauts Grillés, Roquette & Pecorino /
Grilled Baby Artichoke, Rocket Salad & Pecorino Cheese

Seafood Salad Alla Siciliana - 33

Fruits de mer mariné, Fenouil, suprême d'Orange
& Olives Taggiasche / Marinated Seafood, Fennel, Orange
segments & taggiasca Olives

Burrata Pugliese - 33 (+Tartufo* - 42)

Burrata des Pouilles, Carpaccio de Tomates Anciennes /
Burrata from Puglia, Heirloom Tomato Carpaccio

Insalata Folle Caesar Style - 35

Gambas rouges, Laitue, Parmesan, Croûtons et sauce César /
Red prawns, Lettuce, Parmesan, Croutons & Caesar dressing

Caprese - 22

Tomate Coeur de Boeuf, Mozzarella & Pesto Maison /
Beefsteak Tomato, Mozzarella & Homemade Pesto

CRUDI

Tonno Alla Pizzaiola - 28

Thon tranché, Gaspacho de Tomate à l'Ail, Olives et Anchois /
Sliced Tuna, Tomato Gaspacho with Garlic, Olives and Anchovies

Tartare Di Manzo - 27 (+Tartufo* - 38)

Tartare de Boeuf, Asperges et crème de Parmesan /
Hand-Cut Beef Tartare, Parmesan Cream

Carpaccio Di Gambero Rosso- 38

Carpaccio de Gambas Rouges, Straciatella & Sauce Mandarine /
Red Prawns Carpaccio, Straciatella & Mandarinine Sauce

Carpaccio Di Manzo - 28

Carpaccio De Bœuf / Beef Carpaccio

Ostriche Gillardeau (4pcs, 6pcs, 12pcs) - À partir de 28

Huitres Gillardeau / Gillardeau Oysters



Une Allergie ? Scannez moi
Any Allergy? Scan Me

ANTIPASTI

Vitello Tonnato - 24

Fines Tranches De Veau, Sauce Au Thon /
Sliced Veal With Tuna Sauce

Carpaccio Di Polpo - 27

Carpaccio de Poulpe / Octopus Carpaccio

Parmigiana Di Melanzane - 22

Aubergines, Tomate, Basilic & Parmesan /
Eggplant With Tomato, Basil & Parmesan

Carciofini Al Jospeser - 18

Artichauts à l'ail Grillés au Jospeser /
Grilled Baby Artichokes with Garlic

Arancini Al Tartufo* - 26

Boule De Risotto À La Truffe* / Truffle* Risotto Balls

Fiori Di Zucchini Fritti - 21

Fleurs De Courgettes Frites & Mayonnaise au citron /
Fried Zucchini Flowers with Lemon Mayonnaise

Calamari Fritti - 24

Calamars Frits Croustillants / Crispy Fried Calamari

Polpette Al Sugo - 25

Boulettes de Boeuf à la Sauce Tomate /
Homemade Meatballs In Tomato Sauce

Cecina di Wagyu con Panettone - 52

Cecina de Boeuf Wagyu & Panettone au Parmesan /
Wagyu Beef Cecina with Parmesan Panettone

PIZZE

Margherita - 27

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Basilic /
Tomato, Fior Di Latte Mozzarella, Basil

Parma - 35

Prosciutto, Artichaut, Parmesan, Tomates fraîches & Roquette /
Prosciutto Ham, Parmesan, Fresh Tomatoes & Arugula

Al Tartufo* - 43

Truffe* & Mozzarella Fior Di Latte, Provola /
Truffle* & Fior Di Latte Mozzarella, Provola cheese

Pizza dello Chef - Ask the Waiter

La création de notre Chef / The creation of our Chef

By Chef Yiannis Kioroglou

PASTE

Pappardelle Ai Funghi - 36

Pappardelle aux Champignons & Parmesan /
Pappardelle with Mushrooms & Parmesan

Tagliatella All'anatra - 37

Tagliatelle à la Bolognaise De Canard /
Homemade Fresh Pasta with Duck Bolognese

Tonnarelli Cacio E Pepe - 32 (+Tartufo* - 47)

Tonnarelli, Pecorino & Poivre Noir /
Homemade Tonnarelli, Pecorino & Black Pepper

Linguine Alla Nerano - 34

Linguine aux Courgettes & Parmesan
Linguine with Zucchini & Parmesan Cheese

Paccheri Il Grande - 36

Paccheri À La « Sauce Tomate Secrète » /
Paccheri With «Secret Tomato Sauce»

Maccheroni Al Tartufo* - 46

Maccheroni, Sauce Crèmeuse À La Truffe /
Maccheroni Pasta in a Creamy Truffle* Sauce

Spaghetti Alle Vongole - 42 (+Poutargue - 57)

Spaghetti aux Palourdes, Ail & Chili /
Spaghetti with Clams, Garlic and Chili

Risotto Del Giorno - Ask To The Waiter

Risotto du jour / Risotto of the day

Gnocchi agli Scampi - 48

Gnocchi maison, Bisque de Langoustines Crèmeuse /
Homemade Gnocchi with a Creamy Langoustine Bisque

Ravioli Buratta & Pesto - 30

Ravioli Maison à la Buratta, Sauce Pesto /
Homemade Ravioli with Buratta, Pesto Sauce

TERRA

Polletto Alla Diavola - 44

Coquelet Grillé, Mariné & Epicé /
Marinated & Spicy Baby Chicken Grilled

Scaloppine Al Limone - 38

Escalope De Veau, Sauce Au Beurre Citronné /
Veal Escalope, Lemon Butter Sauce

Agneau Alla Scottadito - 38

Côtelettes d'Agneau Grillées à l'Italienne, salsa Verde /
Italian-Style Grilled Lamb Chops with Salsa Verde

Tagliata Di Rib-Eye - 59

Entrecôte Tranchée, Roquette, Tomates & Parmesan /
Sliced Rib-Eye, Rocket, Tomato and Parmesan Cheese

Filetto Di Manzo Wagyu Rossini - 95

Filet De Boeuf Wagyu, Foie Gras & Truffe /
Wagyu Beef Tenderloin, Foie Gras & Truffle

MARE

Spigola All'acqua Pazza - 45

Filet de Loup grillé, Tomates, Pommes de terre & Câpres
/ Grilled Seabass Fillet, Tomatoes, Potatoes & Capers

Sogliola - 115

Sole Meunière ou Grillée / Dover or Grilled Sole

Gamberi di Mazara- 39

Gambas rouges à la Bisque, Ail et Chili /
Red Prawns with Bisque, Garlic and Chili

Branzino - 145 (2 Pers. Approx. 1,2kg)

Loup Entier grillé ou En Croûte De Sel /
Whole Seabass Grilled or Baked In A Salt Crust

SPECIALITA DELLO CHEF

Aragosta Intera - Market Price

Langouste Entière Grillée, ou avec Linguine (Selon
arrivage) / Spiny Lobster (Depending on availability)

Pescato del Giorno - Market Price

Pêche du Jour /
Fish of the Day

La Grande Cotoletta Panata - 72

Côtelette De Veau À La Milanaise /
Veal Cutlet, Milanese Style

Bistecca Alla Fiorentina - 180

T-Bone Steak À La Florentine, Légumes Rôties /
T-Bone Steak, Florentine Style, Roasted Vegetables

CONTORNI

Patate Fritte - 12

Frites Fraîches / French Fries (+Tartufo* - 18)

Caponata - 12

Légumes Cuisinés / Cooked Vegetables

Patate Al Forno - 12

Pomme De Terre Au Four /
Oven-Roasted Potatoes

Purè - 12

Purée / Mashed Potatoes (+Tartufo* - 18)

Broccolini - 14

Broccolini Grillés Au Citron /
Grilled Broccolini With Lemon

Zucchini Alla Scapece - 12

Courgettes frites et marinées /
Fried & Marinated Zucchini

By Chef Yiannis Kioroglou

Prix net en euros, taxes et services compris. Price in euros, taxes and services included.

Les clients sont libres de demander la traçabilité de toutes nos viandes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat.