

ANTIPASTI / TO SHARE

FRITTO MISTO CALAMARS, CREVETTES, LÉGUMES & SAUCE RICOTTA / SQUID, PRAWNS, VEGETABLES & RICOTTA SAUCE	26
ARANCINI AL TARTUFO ARANCINI À LA TRUFFE / TRUFFLE ARANCINI	21
ARANCINI CON GAMBERI, LIMONE E ZAFFERANO ARANCINI GAMBAS, CITRON & SAFFRAN / PRAWNS, LEMON & SAFFRON ARANCINI	21

PRIMI / STARTERS

INSALATA DI CARCIOFI 🌱 🍷 SALADE DE PETITS ARTICHAUTS, ROQUETTE & PARMESAN SMALL ARTICHOKE, ARUGULA SALAD WITH PARMESAN	24	SALMONE AFFUMICATO PETROSSIAN 🌱 🍷 SAUMON PETROSSIAN FUMÉ & BLINIS PETROSSIAN SMOKED SALMON & BLINIS	29
BURRATA POMODORO 🌱 🍷 BURRATA, TOMATE CERISE, OLIVES & BASILIC BURRATA, CHERRIES TOMATOES, OLIVES & BASIL	19	CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO 🍷 CARPACCIO DE BŒUF À LA TRUFFE BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE	25
INSALATA DI KING CRAB & FINOCCHIO 🍷 SALADE DE KING CRABE, CŒUR DE LAITUE & FENOUIL KING CRAB, LETTUCE & FENNEL SALAD	36	TARTARE DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO* 🍷 TARTARE DE FILET DE BŒUF À LA TRUFFE* BEEF TENDERLOIN TARTAR WITH TRUFFLE*	29
TARTARE DI TONNO ROSSO 🍷 TARTARE DE THON ROUGE & AVOCAT RED TUNA TARTAR & AVOCADO	23	MELANZANE ALLA PARMIGIANA AUBERGINES À LA PARMIGIANA EGGPLANT PARMIGIANA	22
GAMBERO ROSSO & CAVIALE 🍷 CARPACCIO DE GAMBAS ROUGE & CAVIAR RED KING PRAWNS CARPACCIO WITH CAVIAR	36	PEPERONI ARROSTITI, FILETTI DI ACCIUGHE E MANDORLE POIVRONS GRILLÉS, FILETS D'ANCHOIS ET AMANDES ROASTED PEPPERS, ANCHOVY FILLETS AND ALMONDS	24
VITELLO TONNATO 🍷 TARTARE DE THON ROUGE & AVOCAT RED TUNA TARTAR & AVOCADO	21		

PASTA

TAGLIOLINI FRESCHI ALL'ASTICE LUIGUINE FRAÎCHE AU HOMARD / LOBSTER LINGUINE	58
CALAMARATA AL TARTUFO* 🌱 CALAMARATA À LA TRUFFE* / TRUFFLE* CALAMARATA	42
TAGLIOLINI FRESCHI AL LIMONE E SALVIA CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO TAGLIOLINI FRAIS AU CITRON ET À LA SAUGE AVEC TARTARE DE CREVETTES ROUGES FRESH TAGLIOLINI WITH LEMON AND SAGE, TOPPED WITH RED PRAWN TARTARE	62
PACCHERI AL RAGÙ PACCHERI AU RAGOÛT DE BŒUF ET DE VEAU / PACCHERI WITH BEEF AND VEAL RAGU.	45
CALAMARATA CACIO E PEPE NERO 🌱 CALAMARATA PECORINO & POIVRE NOIR / CALAMARATA WITH PECORINO CHEESE & BLACK PEPPER	37
PACCHERI DA LUIGI PACCHERI, COURGETTES, PARMIGIANO, PIGNONS DE PIN & BURRATA PACCHERI, ZUCCHINI, PARMIGIANO, PINE NUTS & BURRATA	37
TAGLIOLINI FRESCHI AL CAVIALE TAGLIONI FRAÎCHE AU CAVIAR / FRESH TAGLIOLINI WITH CAVIAR	115

RISOTTO




GAMBERI E LIMONE 🍷 GAMBAS & CITRON / KING PRAWNS & LEMON	42	ZAFFERANO, GAMBERO ROSSO E CAVIALE 🍷 SAFFRAN, GAMBAS ROUGES & CAVIAR SAFFRON, GAMBERO ROSSO & CAVIAR	58
TARTUFO* 🌱 🍷 TRUFFE* & STRACCIATELLA / TRUFFLE* & STRACCIATELLA	42		

Cecilia Cavantes

CAVIALE / CAVIAR

CAVIAR PETROSSIAN OSSETRA, TSAR IMPERIAL 30^{GR} / 50^{GR} / 125^{GR}  260 / 400 / 920

À PARTAGER SELON ARRIVAGE

COSTATA DI MANZO  CÔTE DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE / RIB OF BEEF, PEPPER SAUCE	18 / 100GR
BRANZINO INTERO  LOUP DE MER ENTIER / WHOLE SEA BASS	17 / 100GR
BAVETTE DI MANZO WAGYU  BAVETTE DE WAGYU & SAUCE AU POIVRE / WAGYU FLANK STEAK WITH PEPPER SAUCE	36 / 100GR











PESCE / FISH



BRANZINO E CARCIOFI  PAVÉ DE LOUP & ARTICHAUTS, TOMATES CERISES, OLIVES & CÂPRES SEA BASS FILLET & ARTICHOKEs, CHERRY TOMATOES, OLIVES & CAPERS	52
SOGLIOLA «MEUNIÈRE» (800GR) SALSAL AL BURRO E LIMONE SOLE MEUNIÈRE, & BEURRE AU CITRON / MEUNIERE SOLE & LEMON BUTTER	85
TAGLIATA DI TONNO  TAGLIATA DE THON, & SAUCE VIERGE TUNA TAGLIATA, CHERRY TOMATOES, OLIVES, CAPERS	42
POLPO ALLA GRIGLIA  POULPE GRILLÉ, SAUCE VIERGE / GRILLED OCTOPUS WITH SAUCE VIERGE	45

CARNE / MEAT

FILETTO DI MANZO  FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE / BEEF TENDERLOIN PEPPER SAUCE	52
FILETTO DI MANZO ROSSINI, FOIE GRAS E TARTUFO* ROSSINI DE FILET DE BŒUF, FOIE GRAS ET TRUFFE* / ROSSINI BEEF FILLET, FOIE GRAS AND TRUFFLE*	58
ORECCHIA DI ELEFANTE CÔTE DE VEAU MILANAISE, ROQUETTE & PARMESAN / MILANESE VEAL CHOP, ARUGULA & PARMESAN	52
SCALOPPINE AL LIMONE PICCATA DE VEAU "AL LIMONE" / LEMON VEAL PICCATA	39
SPALLA D'AGNELLO CONFIT CONFIT D'ÉPAULE D'AGNEAU / SLOW-COOKED LAMB SHOULDER	42

CONTORNI / SIDES

POMMES FRITES "MAISON"   HOMEMADE FRENCH FRIES	8
FRITES À LA TRUFFE*   HOMEMADE FRENCH FRIES WITH TRUFFLE*	15
FAGIOLINI   HARICOTS VERTS / GREEN BEANS	9
COEUR DE LAITUE TRUFFE* & PARMESAN   LETTUCE HEART, TRUFFLE & PARMESAN	12
GRATIN DAUPHINOIS  	9

POÊLÉE DE LÉGUMES  	10
+ TARTUFO* TOPPING SUPPLÉMENT TRUFFE* / TRUFFLE* TOPPING	12/GR
+ CAVIALE TOPPING	45/10GR



UNE ALLERGIE ? SCANNEZ MOI
ANY ALLERGY? SCAN ME

 VEGETARIEN / VEGETARIAN -  SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRACÉABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES. CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEAT.

BOEUF : SIMMENTAL, AUSTRALIE & FRANCE / VEAU : FRANCE / VOLAILLE : FRANCE

SAUMON FUMÉ : ÉCOSSE / LOUP ÉLEVAGE : ATLANTIQUE NORD-EST / CAMERON : OCÉAN INDIEN GAMBERO ROSSO : MÉDITERRANÉE

*TRUFFE FRAICHE D'AUTOMNE : UNICITUM / MACROSPORIUM