

Entrée

Burrata des Pouilles (200g)

Tomates cerise 15-

Bressaola 21-

Saumon Gravlax 22-

Salade de Poulpe à la grecque

Moyenne 10- Grande 17-

Concombre - tomate - oignons rouges - fêta - olives -
poivrons - huile d'olive - origan

Petits nems crevette poulet 13-

Sauce chili

Œuf mayonnaise truffée 13-

Saumon Gravlax & Pain Nordique 17,50-

Calamars Panko 15-

Salade Caesar

Moyenne 11- Grande 18-

Charcuterie Italienne

Moyenne 12- Grande 20-

Jambon de Parme - mortadelle Pistachée - saucisse
Napolitaine - bressaola - Parmigiano Reggiano

Rosa Sisi Classique

5 pièces : 7,5- 10 pièces : 15-

Roulés farcie - tomate - mozzarella fior di latte
ricotta - basilic - origan

Rosa Sisi Truffée

5 pièces : 10- 10 pièces : 20-

Roulés farcie - mozzarella fior di latte
Crème truffée

Panuzzo

« *Traditionnel chausson Napolitain* »

CLASSICO - 13

Tomate - stracciatella - tomates cerises
huile d'olive - pesto de basilic

SiSi - 14

Artichaut - poulet mariné - tomates cerises
oignon rouge - stracciatella - olives
pesto de basilic - pousses d'épinards

CRUDO - 14

Tomate - mozzarella fior di latte
jambon de Parme (Porc) - Parmigiano Reggiano
roquette - origan

Hamburger 22-

Effiloché de Bœuf (VBF confit 8h) - jus corsé à l'estragon - tomate -
salade romaine - cheddar fumé - échalotes confites

Côte de veau VBF à la Milanaise 28-

Croûte de Parmigiano Reggiano

Tartare de Boeuf Charolais au couteau 20-

Pesto rosso - Pecorino Romano - échalotes - basilic - pignons de pin torréfiés

Filet de boeuf Charolais aux morilles 31-

Feuilleté Saumon au confit d'échalotte- beurre blanc 25-

Dos de cabillaud 26-

Croquant Parmigiano Reggiano - noix de Macadamia - huile vierge de tomate

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites fraîches - Poêlée de légumes - Fusillone au Pesto de basilic,

Risotto - Écrasé de pomme de terre à la truffe (supp. 4€)

Garniture supplémentaire 3-

Fusillone au poulet 19-

Aubergines - courgettes - pesto de tomates confites - stracciatella - basilic

Mafaldine à la truffe - Burratina 24-

Risotto à la Milanaise - Tentacules de poulpe 23-

Raviole aux champignons - Crème de morilles - Pecorino Romano 22-

Pizze

Margherita 12-

Tomate - mozzarella fior di latte -
basilic frais

Greco 14-

Tomate jaune - mozzarella fior di latte -
feta - origan - olives - basilic frais -
amandes grillées

Cheesy 15-

Mozzarella fior di latte - provola fumé -
ricotta - gorgonzola - Parmigiano Reggiano

Verdure 14-

Tomate - mozzarella fior di latte -
oignons rouges - artichauts - aubergines -
courgettes - champignons persillés -
pousses d'épinard - origan

Piccante 14,50-

Tomate - provola fumé - oignons rouges -
piment - Parmigiano Reggiano -
saucisse Napolitaine (Porc)

Gnocchino 5-

Pizza blanche

Queen 14-

Tomate - mozzarella fior di latte -
champignons persillés - jambon cuit aux
herbes - olives

Pesce 15-

Mozzarella fior di latte - tomates cerises -
filet de thon - olives - pousses d'épinards

Lady Pistaccio 16-

mozzarella fior di latte - Ricotta - Stracciatella
- Mortadelle (Porc) - pesto de pistaches -
pistaches concassées

Bressaola 16-

Pesto de Basilic - mozzarella fior di latte -
roquette - Burratina - bressaola -
tomates cerises - amandes grillées

Tartuffina 18-

Crème truffée- mozzarella fior di latte -
stracciatella - Parmigiano Reggiano -
champignons persillés -
noisettes torréfiées - truffe d'été

Garniture supplémentaire Œuf - Légumes 1,5-

Thon - Charcuterie 2,5-

Burratina 4-

Dessert

Assortiment de fromages secs 11-

Faisselle nature 5-
Crème 5,5-
Coulis de fruits rouges 6-

Brioche façon Pain Perdue 9-
Pistache ou Caramel Beurre Salé - Glace vanille

Tiramisu 8,5-

Vacherin 9-
Meringue glace vanille – Sorbet fraise
Crème montée - Fruits frais

Dôme tout chocolat 9-

Crème brûlée à la vanille 8-

Panna Cotta 8,5-
Coulis Passion ou Fruits rouges

Dessert du moment 7,5-

Café gourmand 9,5-
Thé ou Infusion gourmand 11,5-
Gourmand Royal Champagne 15-

Glace une boule 2- Deux boules 4-
Trois boules 6-

Menu enfants

12-
(moins de 12 ans)

Hamburger Frites
ou
Lapin Margherita
+
Dessert