

# Entrée

---

 **Lobster brioché 23-**  
Homard - Avocat

**Saumon Gravlax - Burrata (100g) 21-**

**Mini Burger Chicken 15-**


 **Artichauts braisés 16-**  
Crème de Pecorino Romano

 **Arancini - Stracciatella truffée 15-**

 **Charcuterie Italienne - Burrata (100g)**  
**Moyenne 14- Grande 22-**

**Délice d'Asie 19-**  
Nems poulet crevette - Samoussas  
légumes - Beignets crevette

**Salade Caesar croustillante**  
**Moyenne 12- Grande 19-**

 **Rosa Sìsi Classique**  
**5 pièces : 8- 10 pièces : 16-**  
Roulés farcis - tomate –  
mozzarella fior di latte  
ricotta - basilic – origan

**Rosa Sìsi Truffée**  
**5 pièces : 10- 10 pièces : 20-**  
Roulés farcis - mozzarella fior di latte  
Jambon truffé – ricotta

## Menu enfants

14-  
(moins de 12 ans)

---

Macaroni jambon fromage  
ou  
Lapin Margherita  
+  
Moelleux Nutella

 Sans Gluten -  Végétarien -  Épicé

## **Cheeseburger Bœuf Angus 23-**

**Côte de veau (VBF) à la Milanaise 29-**  
Croûte de Parmigiano Reggiano (AOP 18M)

🍷 **Tartare de Bœuf (VBF) au couteau 21-**  
Pesto rosso - Pecorino Romano (AOP) - échalotes - pignons de pin torréfiés - basilic

## **Filet de bœuf Simmental aux Morilles 32-**

**Saumon en feuilleté - Beurre blanc 27-**

🍷 **Dos de Cabillaud 28-**  
Croquant Parmigiano Reggiano (AOP 18M) – Arachides - Pesto rosso – Huile vierge

### ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maison – Légumes verts – Mac & Cheese  
Riz thaï – Pommes purée - Salade jeunes pousses  
Garniture supplémentaire 3,5-

🍷 **Raviole aux cèpes- Crème de morilles - Parmiagiano Reggiano (AOP18M) 22-**

🍷 **Linguine au Homard 29-**

🍷 **Rigatoni à la Truffe - Burrata (100g) 24-**

**Risotto à la Milanaise - Noix de Saint-Jacques 26-**

**Gratin Mac & Cheese - Jambon truffé - Burrata (100g) 24-**

## Pizza

🍷 **Margherita 12-**

Tomate - fior di latte -  
Basilic - huile d'olive - origan

🍷 **Cheesy 16-**

Tomate - fior di latte - taleggio - gorgonzola -  
Parmigiano Reggiano(AOP 18M)

🍷 **Végy 16-**

Tomate – aubergines – courgettes -  
Fior di latte – artichaut -  
Tomates cerises – basilic

🍷 **Piccante 16-**

Tomate - fior di latte - spianata piquante  
(porc) - Piment vert –  
Oignons rouges - stracciatella -  
Parmigiano Reggiano(AOP 18M)

**Cotto 17-**

Crème truffée - fior di latte - jambon truffé -  
Tomates cerises - Parmigiano Reggiano  
(AOP 18M) - roquette – Burrata (100g) -  
Noisettes torréfiées

**Queen 15-**

Tomate - fior di latte - champignons de Paris -  
Jambon cuit - Parmigiano Reggiano (AOP 18M)

**Pesce 17-**

Crème fraîche - fior di latte - saumon fumé –  
Tomates cerises - citron

**Nuvola 16-**

Stracciatella- huile d'olive – tomates cerises –  
Pesto rosso – origan – basilic

**Parma 17-**

Tomate - fior di latte - tomates cerises –  
Jambon de Parme (AOP 24M) –  
Parmigiano Reggiano (AOP 18M) – roquette -  
Burrata (100g) -  
Noisettes torréfiées

**Fonduta 16-**

Crème fraîche - fior di latte – taleggio -  
Pomme de terre - Jambon de Parme (AOP 24M) -  
Oignons rouges

**Tartuffina 18-**

Crème truffée - fior di latte - stracciatella -  
Parmigiano Reggiano (AOP 18M) -  
champignons de Paris - noisettes torréfiées –

**Bressaola 17-**

Tomate – fior di latte – Bressaola – Roquette -  
copeaux Parmigiano Reggiano (AOP18M) -  
Burrata (100g) – tomates cerises  
Crème balsamique – Oignons rouges

**Calzone 17-**

Crème fraîche - fior di latte -  
Poulet mariné - jaune d'œuf -  
Burrata (100g)

**Gnocchino (Pain maison) 4-**

Garniture supplémentaire  
Œuf 1,5- Légumes 2,5- Fior di latte 3-  
Saumon - Charcuterie 3,5-  
Burrata (100gr) 4,5-

# Dessert

---

## Sélection de Fromages secs artisanaux 11,5-

### Faisselle nature 5-

Crème 5,5-

Coulis Fruits rouges 6-

### Brioche façon Pain Perdu 10-

Caramel Beurre salé - poires confites

Crème glacée Vanille

## L'Authentique Tiramisu à l'Amaretto 9-

### Chouchou Nocciolina 10-

Mousse chocolat lait Valrhona -

Beurre de cacahuète - sablé chocolat

### Pom' Croccante 8-

Pommes confites - flambées Calvados -

Noix de Pécan - Sorbet Pomme

### Pavlova Fruits Exotique 9-

### Ciocolato 9,5-

Déclinaison chocolat Valrhona -

Crème glacée chocolat blanc

### Crème brulée 8,5-

Vanille de Madagascar - Fèves de Tonka

## Dessert du moment

### Café gourmand 10-

Thé ou Infusion gourmand(e) 12-

Gourmand royal Champagne 15-

## Glace Artisanale

Une boule 3-

Deux boules 6- Trois boules 9-

Supp chantilly 1,5-

Glaces - Sorbets artisanaux

*Prix net service compris.*

*Demandez la liste des allergènes à votre serveur.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*