

Entrée

Artichauts braisés 12-

Crème de Parmigiano Reggiano (AOP 18 mois)

Carpaccio de Bressaola 17-

Roquette - Pignons - Pesto de basilic -
Parmigiano Reggiano (AOP 18 mois)

Arancini truffé 11-

Stracciatella crémeuse

Brioche retrouvée 16-

Avocat - Burrata - Saumon Fumé Maison

Petits Nems Poulet - Crevette 14-

Tartare de thon 18-

Mangue - Avocat - Coriandre

La César Poulet Croustillant Moyenne 14- Grande 20-

Saumon fumé maison 17

Crème citron aneth

Rosa Sìsi Classique

5 pièces : 8- 10 pièces : 16-

Roulés farcis - Tomate - Origan
Mozzarella fior di latte - Ricotta - Basilic

Rosa Sìsi Truffée

5 pièces : 9- 10 pièces : 18-

Roulés farcis - Mozzarella fior di latte
Crème truffée – Ricotta

Menu enfants 14-

(moins de 10 ans)

Baby burger – Frites maison

ou

Pizza lapin – Tomate Mozzarella

ou

Coquillettes – Jambon – Emmental

+

Brookie chocolat

ou

2 Boules de Glace au choix

 Sans Gluten -  Végétarien -  Epicé

Pasta Così

Ravioles aux cèpes - Crème de Morilles – Noisettes Torréfiée **25-** 🍷

Pappardelle - Crème de Pesto Rosso - Stracciatella - Tomates basilic **22-** 🍷

Rigatoni - Crème de Truffe - Truffe fraîche de Saison – Burrata crémeuse **27-** 🍷

Terre & Mer

Filet de Bœuf aux morilles (VBF) **32-**

Côte de veau à la Milanaise (VBF) - Jus corsé - Croûte Parmigiano Reggiano (AOP 18M) **30-**

Tartare de Bœuf au couteau (VBF) - Frites Maison - Jeunes Pousses - **Classique ou César 23-**

Pesto Rosso - Échalote - Basilic - Tomates confites - Pignons - Parmigiano Reggiano (AOP 18M)

Souris d'agneau (VBF) façon tajine **29-**

Tataki de thon Sésame - Yakitori - Cacahuète - Coriandre **28-**

Saumon en feuilleté Tombé de poireaux - Beurre blanc - Huile Vierge de tomates **27-**

Gambas Rôties Linguine - Bisque de crustacés - Crumble de pistaches **28-**

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites fraîches maison – Haricots verts – Riz thaï parfumé

Purée de patate douce – Linguine tomate – Jeunes pousses

Garniture supplémentaire 3,5-

Pizza

Margherita 13- 🍷

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 - poivrons
Fior di latte - Tomates cerises - basilic

Cotto 19-

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

Queen 16-

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

Parma 19-

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

Piccante 17- 🍷

Tomate - fior de latte - oignons - Poivrons rouges -
Napoli piccante (Porc) - piment - stracciatella fumée –

Tartuffina 18- 🍷

Crème truffée - fior di latte – stracciatella fumée -
Parmigiano Reggiano (AOP 18M) -
Champ. de Paris - noisettes torréfiées –
Truffe fraîche de saison -

Ciccìa 17-

Tomate - fior de latte - Bressaola –
Tomates cerises - ricotta - Pignons - Pesto Basilic -
Parmigiano Reggiano (AOP 18M)

Calzone 16-

Tomate - fior de latte – jambon cuit -
Champignons de Paris - œuf

Foccacia Origan - huile d'olive **4-** 🍷

Garniture supplémentaire

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

Dessert

Brioche oubliée 9.50-
Nutella - Glace Vanille de Madagascar

Amore Mio 9-
Authentique Tiramisu

Pavlova fruits rouge 10.50- 
Meringue - Coulis Fruits rouge - Fruits frais –
Zeste citron

Finger Chocolat 10-
Biscuit chocolat – Ganache Valrhona
Orozea Maïs Grillé - Praliné

Profiterole Mont Blanc 9.50-
Chou - Chocolat Valrhona Caraïbe -
Meringue - Crème de châtaigne

Crème brûlée 8.50- 
Fève de Tonka – Vanille de Madagascar

La Déraison 10-
Glace Chocolat Brownie - Vanille Cookies -
Caramel Beurre Salée - Chantilly Maison –
Éclats de Cookies - Amandes

La Douce 10.50- 
Sorbet Cerise - Fraise - Cassis
Coulis fruits rouges - Chantilly Maison -
Amandes Croustillantes

Café gourmand 11-
Thé ou Infusion gourmand(e) 11-

Glaces
Artisanales & Régionales 
Une boule 3- Deux boules 6-
Supp chantilly 1,5-

St Marcellin « Mère Richard » 9- 

Faisselle nature 5- 
Crème 5.50-
Coulis Fruits rouges 6-

Prix net service compris.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Demandez la liste des allergènes à votre serveur.*