

**- Les Menus de la Casa -**  
*Uniquement le midi/Lunch only*

**23€**

*Carpaccio di Manzo / Carpaccio de Boeuf*  
**ou**  
*Insalata di mozzarella di bufala e pomodori / Salade To*  
-  
*Lasagne*  
-  
*Panna cotta Nature*

---

**- Menu degustation -**  
*Midi & Soir/Lunch & Dinner*

**45€**

*Insalata di polpo / Salade de poulpes*  
**ou**  
*Carpaccio di Manzo / Carpaccio de Boeuf*  
-  
*Raviolacci Ai Porcini/ Ravioli aux bolets*  
**ou**  
*Spaghetti al Tartufo / Truffles*  
-  
*Salmon ( label rouge)arrostato & salsa burro & basilico*  
**ou**  
*Saltimbocca a la romana*  
-  
*Dolce a scelta / Desserts au choix*

PRIX TTC

## **- Antipasti Freddi -**

*Hors d'Œuvres Froids - Cold Appetizers*

- . *Insalata di Rucola, Pomodorini e Parmigiano Reggiano* 12.00€**  
*Salade roquette, tomates cerises et parmesan / Rucola salad, tomatoes and parmesan cheese*
  
- . *Insalata Caprese Alla Mozzarella di Bufala Campana D.O.P* 14.00€**  
*Salade, tomates, mozzarella, basilic / Salad, mozzarella, tomatoes, basil*
  
- . *Burrata Extra* 16.00€**
  
- . *Carpaccio di Manzo Marinato, Parmigiano Reggiano* 16.00€**  
*Carpaccio de boeuf mariné, parmesan //Marinated beef with parmesan*
  
- . *Tartara di Salmone (Label rouge)* 18.00€**  
*Tartare de Saumon et son Blinis*  
*Salmon Tartar with Blinis*
  
- . *Insalatina Di Polipo E Calamaretti Freschi* 19.50€**  
*Salade de poulpes et calamars frais, haricots verts, pomme de terre*  
*Fresh octopus and calmars salad, green beans and potatoes*
  
- . *Burrata E Tartufo Nero Di Norcia* 22.00€**  
*Burrata à la truffe noire de Norcia*  
*Burrata with black truffle of Norcia*

## **- Le Paste - Les Pâtes - Pastas -**

*Fresche fatta in casa - Fraîches faites maison*

### **. Spaghetti .**

<i>Al pomodoro e basilico / Tomates et basilic / With tomatoes and basil</i>	<i>16.00€</i>
<i>Alla bolognese (fatta in casa)</i>	<i>16.00€</i>
<i>Alla carbonara (fatta in casa)</i>	<i>16.00€</i>
<i>Alle vongole veraci fresche / Ail, palourdes fraîches / With fresh clams, garlic</i>	<i>18.50€</i>
<i>Al tartufo di Norcia / à la truffe noire de Norcia / with black truffle</i>	<i>22.00€</i>

### **. Raviolacci Ai Porcini 18.50€**

*Ravioli aux bolets et à l'ail / Ravioli with garlic, cream and boletus mushrooms*

### **. Gnocchi di Patate Fatti in Casa . Bolognese O Gorgonzola 16.00€**

*Gnocchi de pomme de terre faits maison – Sauce bolognese ou gorgonzola*  
*Home made potatoes gnocchi – Bolognese or gorgonzola sauce*

### **. Lasagne Alla Bolognese Fatte In Casa 16.50€**

### **. Risotto al Tartufo nero (25 min. de préparation) 22.00€**

*Risotto aux Truffes / Risotto with Truffles (Min. 2 pers. Prix par pers)*

### **. Minestrone Alla Milanese Con Crostini 12.00€**

*Minestrone de legumes avec croûtons*  
*Minestrone of vegetables with croutons*

## **- Pesce Fresco -**

### *Poisson Frais - Fresh Fish*

*Secondo mercato e i suoi contorni del giorno*

*Accompagnements selon la saison et les plats*

*Vegetables according to plates and season*

- . *Salmone (label rosso) al forno, salsa basilico*** **29.00€**  
*Saumon frais roti au four, sauce basilic, Pommes de terre sautées et petits légumes frais*  
*Freshly roasted salmon in the oven, basil sauce, fried potatoes and vegetables*
- . *Spaghetti Tutto Mare*** **26.00€**  
*Spaghetti aux Moules, palourdes, gambas, calamars, langoustines*  
*Spaghetti with sea food*
- . *Polpo all'aglio e salsa ai peperoni*** **26.00€**  
*Poulpe grillé à l'ail et sauce poivron*  
*Grilled octopus with garlic and pepper sauce*

*Pesce fresco secondo il mercato*  
*Poissons frais selon arrivage*  
*Fresh fishes according to consignment*

## **- Le Carni - Les Viandes - Meats -**

*Accompagnement piccole verdure & Patata Ratte*  
*Accompagnements petits légumes & Pomme de terre Ratte*  
*Supports Vegetables and Potatoes*

- . Scaloppina Alla Milanese** 26.00€  
*Escalope de veau à la milanaise : panée*  
*Fried veal chop*
- . Scaloppine Saltimbocca** 28.00€  
*Escalope De Noix De Veau Jambon de Parme, vin blanc*  
*Veal Escalope Parma ham, white wine*
- . Entrecote Alla Griglia Black Angus** (2 mois d'affinage, ≈ 300g) 33.00€  
*Entrecôte grillée Black Angus*  
*Black Angus Grilled rib steak*

## **- Pasticceria Fatta in Casa -**

*Pâtisseries faites maison – Home made desserts*

- . Tartufone Al Cioccolato Fondente** 9.50€  
*Moelleux au chocolat fondant / Smooth chocolate cake*
- . Panna Cotta** *Al naturale / Nature / Plain* 8.00€  
*Al cioccolato / Chocolat / Chocolate* 9.00€  
*Al frutti rossi / Aux fruits rouges / Berries* 9.00€
- . Tiramisu Della Casa** 9.00€
- . Crème Brûlée à La Vanille Bourbon** 9.00€

*Demandez les millésimes disponibles au service  
Ask for the vintage years available*

## **- Les Vins Italiens -**

<i>PIEMONTE</i>		<i>75 cl</i>
GAVI DI GAVI Blanc sec	Pio Cesare	39.50€
DOLCETTO	Pio Cesare	39.50€
BARBERA	Pio Cesare	44.00€
NEBBIOLO	Pio Cesare	49.00€
MOSCATO D'ASTI	Marchesi di Gresy	34.00€
BARBARESCO	Gaja	390.00€
BARBARESCO	Pio Cesare	120.00€
BARBARESCO	Marchesi di Gresy	148.00€
BAROLO	Pio Cesare	130.00€
BAROLO ORNATO	Pio Cesare	180.00€
CHARDONNAY VENETO	Marchesi di Gresy	56.00€
 <i>VENETO</i>		 <i>75 cl</i>
VALPOLICELLA CLASSICO SUP.	Zenato	32.00€
MERLOT CORMI	Zenato	35.00€
CABERNET SAUVIGNON	Zenato	43.00€
PROSECCO BRUT	Riva de Milan	39.00€
SOAVE Bianco	Zenato	32.00€
BARDOLINO CHIARETTO Rosato	Zenato	32.00€
CHARDONNAY VENETO	Zenato	32.00€
AMARONE	Zenato	99.00€
AMARONE RISERVA	Zenato	160.00€
RIPASSA	Zenato	49.00€
PINOT GRIGIO Bianco	Guerrieri Rizzardi	33.00€
 <i>TOSCANA – UMBRIA - MAREMMA</i>		 <i>75 cl</i>
VERDICCHIO CLASSICO Bianco	Velenosi	33.00€
NOBILE DI MONTEPULCIANO	Antinori	49.00€
NOBILE DI MONTEPULCIANO Riserva	Antinori	78.00€
BADIA DE PASSIGNANO	Antinori	99.00€
BRUCIATO	Bolgheri	60.00€
CHIANTI CLASSICO	St Cristina	32.00€
CHIANTI CLASSICO RISERVA	Antinori	68.00€
ROSSO DI MONTALCINO	Antinori	45.00€
DIFESE	Tenuta st guido	65.00€
CHIANTI CLASSICO RISERVA	St Felice	59.00€
VOLTE	Bolgheri	66.00€
MORELLINO DI SCANSANO	Grillesino	48.00€
BRUNELLO DI MONTALCINO	San Felice	135.00€
BRUNELLO DI MONTALCINO Pian Delle Vigne	Antinori	148.00€
BRUNELLO DI MONTALCINO Riserva il Quercione	San Felice	195.00€

*Demandez les millésimes disponibles au service  
Ask for the vintage years available*

<i>SUPERTUSCAN</i>		<i>75 cl</i>
TIGNANELLO 2015	Antinori	220.00€
GUADO AL TASSO 2014	Antinori	240.00€
BRUNELLO DI MONTALCINO Tenuta Greppo 2000	Biondi Santi	420.00€
SCHIDIONE 2000	Biondi Santi	250.00€
SASSICAIA 2014/2015	Bolgheri	650.00€
ORNELLAIA 2014/2015	Bolgheri	500.00€
SOLAIA 2015	Antinori	650.00€
MASSETO Ornellaia 2012/2013/2014/2015		2300.00€
<i>SICILIA</i>		<i>75 cl</i>
NERO D'AVOLA	Terreliade	39.00€
ROSSO DEL CONTE Riserva 2014	Nero D'avola	115.00€
<i>LOMBARDIA</i>		<i>75 cl</i>
SFORZATO	Ca' Rizzieri	99.00€
PINOT NOIR	Breganze	45.00€
<i>EMILIA ROMAGNA</i>		<i>75 cl</i>
LAMBRUSCO VIVACE Secco o Dolce	Ca' Dei Medici	32.00€
<i>SARDEGNA</i>		<i>75 cl</i>
BARRUA	Agripunica	120.00€
TURRIGA	Argiolas	145.00€

## **- Les Vins Français -**

<i>LES BORDEAUX</i>		<i>75 cl</i>
CHATEAU MALBEC AOC Bordeaux		37.00€
MOUTON CADET Baron Philippe de Rothschild AOC Bordeaux		38.00€
CHATEAU LIEUJEAN Haut Médoc Cru Bourgeois		75.00€
CHATEAU LEYDET VALENTIN Saint Emilion Grand Cru Classé		58.00€
CHATEAU CARBONNIEUX		120.00€
CHATEAU CORBIN Saint Emilion Grand Cru Classé		135.00€
CHATEAU HAUT MARBUZET Saint Estèphe		140.00€
PAVILLON ROUGE 2ème Vin du Château Margaux		400.00€
CHATEAU TALBOT Saint Julien Grand Cru Classé 2008/2010/2015		190.00€
CHATEAU LONGUEVILLE BARON DE PICHON Pauillac 1993		350.00€
CHATEAU LYNCH BAGES Pauillac Grand Cru Classé 1994/1999/2001		400.00€
CHATEAU L'EVANGILE Pommerol 1992/2002		380.00€
CHATEAU MARGAUX 1er Grand Cru Classé 1975/1983/1992/1995		980.00€
CHATEAU CHEVAL BLANC 1er Grand Cru Classé 1997/2008		1200.00€
CHATEAU HAUT BRION 1er Grand Cru Classé 1983/2001/2008		950.00€
CHATEAU LATOUR Pauillac 1er Grand Cru Classé		950.00€
CHATEAU LAGRANGE St Julien 2015		155.00€
CHATEAU DE REIGNAC Grand Vin 2015		79.00€
CHATEAU GRUAUD LAROSE St Julien		190.00€

PRIX TTC

*Demandez les millésimes disponibles au service  
Ask for the vintage years available*

<i>LES EXCEPTIONNELS</i>	<i>75 cl</i>
CHATEAU D'YQUEM 1983	1200.00€
CHATEAU PETRUS 1980	4000.00€
BRAHANS HAUTE BRION 1988	250.00€
CHATEAU BRANNAIRE REFERANCE 1995	250.00€
CHATEAU TALBOT St Julien 1995	190.00€
CARRAUDE DE LAFITE 1990	550.00€
<i>LES BOURGOGNES ROUGES</i>	<i>75 cl</i>
BEAUNE 1 <sup>er</sup> Cru Château Bouchard	90.00€
POMMARD Château de Pommard 2000	190.00€
NUITS SAINT GEORGES Aegerter	120.00€
GEVREY CHAMBERTIN Aegerter	120.00€
GRANDS ECHEZEAUX Grand Cru 2015	240.00€
<i>LES BOURGOGNES BLANCS</i>	<i>75 cl</i>
MONTAGNY Clos du Chaudron 1 <sup>er</sup> Cru	39.00€
POUILLY FUISSE Le Vieux Mur Morin	56.00€
CHABLIS Williams Favre 1 <sup>er</sup> Cru	77.00€
CHABLIS Grand Cru Château la Grenouille	110.00€
MONTRACHET Grand Cru Thénard 2015	490.00€
GIVRY Premier Cru clos du Cellier au Moine	60.00€
<i>LES VINS DE LA LOIRE</i>	<i>75 cl</i>
MUSCADET Les Domelières	29.00€
SANCERRE Celliers de la Pauline Eric Louis	41.00€
POUILLY FUME Joseph Mellot	48.00€
<i>LES VINS BLANCS D'ALSACE</i>	<i>75 cl</i>
RIESLING Hanskeller	29.50€
GEWURZTRAMINER Hanskeller	34.00€
<i>LES ROSES DE PROVENCE</i>	<i>75 cl</i>
COTES DE PROVENCE Château Saint Pierre	29.00€
CHATEAU STE ROSALINE Lampe de Meduse Cru Classé	39.00€
DOMAINE D'OTT	75.00€
<i>LES COTES DU RHONE</i>	<i>75 cl</i>
COTES DU RHONE Guigal	29.50€
VACQUEYRAS Vieilles Vignes Cuvée Eternité	59.00€
CHATEAUNEUF DU PAPE Domaine Georges Lombrière	95.00€
CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC Domaine Georges Lombrière	110.00€
COTE ROTIE Guigal	120.00€
HERMITAGE Guigal	120.00€

PRIX TTC

*Demandez les millésimes disponibles au service  
Ask for the vintage years available*

<i>LES VINS DU BEAUJOLAIS</i>	<i>75 cl</i>
BEAUJOLAIS VILLAGE Loron	29.50€
MOULIN A VENT Domaine Barbet	39.00€
MORGON Domaine de vieux Cèdres	29.50€
<i>LES VINS DE SAVOIE</i>	<i>75 cl</i>
GAMAY JONGIEUX Carrel	29.50€
CHIGNIN BERGERON Quenard	39.00€
<i>LES VINS DOUX ET NATURELS</i>	<i>75 cl</i>
BEAUME DE VENISE Baroncelli	39.00€
MUSCAT DE RIVESALTES	29.00€

## *- Les Champagnes -*

	<i>75 cl</i>
MOÛT ET CHANDON BRUT	89.00€
VEUVE CLIQUOT	99.00€
DOM PERIGNON	380.00€
CRISTAL ROEDERER	450.00€
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	160.00€
PAUL ROGER BRUT RESERVE	120.00€
COMTE DE CHAMPAGNE TAITTINGER BLANC DE BLANC	360.00€
AMOUR DE DEUTZ	320.00€
DOM RUINART ROSÉ	190.00€
KRUG GRANDE CUVÉE	450.00€

PRIX TTC

*Demandez les millésimes disponibles au service  
Ask for the vintage years available*

## **- Les Magnums -**

### *Les Magnums français*

*1,5 l*

CHATEAU LIEUJEAN	160.00€
AMIRAL DE BEYCHEVELLE St Julien	240.00€
CONNETTABLE DE TABLOT St Julien	185.00€
LES HAUTES DU TERTRE Margaux	125.00€
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU St Julien	990.00€
CHÂTEAU MONTROSE St Estephe	990.00€
CHÂTEAU SMITH HAUTE LAFFITE Pessac Leognan	680.00€
CHÂTEAU BRANNAIRE DUCRU St Julien	450.00€
COUVENTS ST JACOBIN St Emilion	290.00€
VOLNAY CLOS DE CHÈNE Luis Jadot	350.00€
CHAMBOULE MUSIGNY Clos de Fue	430.00€
CHÂTEAU GRUAUD LAROSE 1995	590.00€

### *Les Magnums italiens*

*1,5 l*

VALPOLICELLA Classico Superiore - Zenato	66.00€
CABERNET SAUVIGNON - Zenato	90.00€
NERO D'AVOLA - Terreladi	95.00€
CHIANTI CLASSICO il grigio - Riserva	110.00€
CHIANTI Antinori - Riserva	160.00€
RIPASSA - Zenato	120.00€
AMARONE - Zenato	220.00€
BARBERA - Pio Cesare	99.00€
NEBBIOLO - Pio Cesare	115.00€
BAROLO - Pio Cesare	248.00€
BAROLO Ornato - Pio Cesare	390.00€
PROSECCO Brut Di - Riva De Milan	85.00€
AMARONE Riserva - Zenato	340.00€
TIGNANELLO - Antinori	480.00€
SASSICAIA	1750.00€

PRIX TTC