









ANTIPASTI


ENTRÉE PLAT

		Melon, fraises marinées au basilic, straciatella et jambon cru italien <i>Melon, strawberries marinated with basil, italian cured ham</i>	12€	18€
		Tartare de bœuf charolais au couteau à l'italienne: pesto rosso, câpres, olives noires, parmesan, oeuf <i>Italian Handcut charolais beef tartare: red pesto, capers, black olives, parmesan cheese, egg</i>	14€	21€
		Pesto rosso e burrata, focaccia croustillante et mortadelle di Bologna <i>Burrata cheese and pesto rosso, crispy focaccia, Bologna mortadella</i>	14€	19€

INSALATE


		Salade César: volaille marinée, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan <i>Caesar salad: romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese</i>	15€	20€
		Salade Caprese: tomates colorées et mozzarella di Bufala Campana, pesto verde <i>Caprese of coloured tomatoes and mozzarella di Bufala Campana and green pesto</i>	13€	18€
		Salade de poulpe: salade romaine, poulpe mariné aux agrumes, pommes de terre, poivrons rôtis et croûtons <i>Octopus salad: romaine salad, citrus marinated octopus, potatoes, roasted pepper bells, and croutons</i>	17€	24€
		Salade Quattro Stagioni: salade romaine, légumes grillés et confits à l'italienne <i>Four seasons salad: romaine salad, grilled and marinated vegetables</i>	14€	19€

PASTA E RISOTTO


		Risotto di mare piccante: supions, bisque de homard au nduja (saucisse italienne pimentée) <i>Cuttlefish and spicy risotto: cuttlefish, lobster bisque with nduja (spicy italian pork sausage)</i>	19€	27€
		Spaghetti alla Chitarra, moules fraîches marinières et tomates <i>Homemade spaghetti, fresh marinière mussels and tomatoes</i>	17€	22€
		Cavatelli alla Genovese: pesto de basilic et straciatella <i>Genovese cavatelli: basil pesto and creamy straciatella</i>	14€	19€
		Casarecce al Amatriciana: tomates, oignons et pancetta <i>Cavatelli pasta with fennel flavored pork sausage stew, meat juice and parmesan cheese</i>	17€	21€
		Ravioloni ricotta di Bufala et épinards alla Tosca: saumon fumé, crème, tomates et olives noires <i>Raviolini stuffed with spinach and ricotta, smoked salmon, cream, tomatoes and black olives</i>	19€	29€

SECONDI PIATTI

Dos de maigre à la plancha, vierge aux olives taggiasches, beignets de fleurs de courgette et courgettes sautées au soja, condiment poivrons rôtis-piquillos 27€
Grilled salmon bass, taggiasca olives flavored virgin oil, zucchini flowers fritters, sauteed zucchini with soy sauce, red pepper bells and piquillos condiment

 **Magret de canard rôti, déclinaison de carottes, jus aux abricots** 26€
Roasted duck breast, carottes declination, apricot juice

Tagliata de bœuf 250g snacké à la plancha, roquette et parmesan, crème de balsamique, gnocchi gratinés alla Sorrentina 34€
250g Beef tagliata grilled « à la plancha », rocket salad and parmesan, balsamic cream, gratinated gnocchi alla Sorrentina

 **Cabaceros de cochon snacké servi rosé, chop suey de légumes d'été, sauce yaourt- sriracha** 29€
Pork cabaceros served rosé, summer vegetables chop suey, yoghurt and sriracha sauce

Suggestions selon arrivage

Voir ardoise

FORMAGGIO

Sélection de fromages italiens du moment, condiments 11€
Italian cheese plate selection, condiments

DOLCI DE BENJAMIN POINT

Tiramisu aux fraises et au citron vert 9€
Strawberries and lime tiramisu

Tartelette Fusion griottes-Jivara-Manjari: griottes en texture, crémeux chocolat Manjari et mousse légère au chocolat Jivara 11€
Griottes tartelet, Manjari chocolate crémeux and light Jivara chocolate mousse

Retour du verger: nage de pêche marinée, mousse à la vanille et crêpes dentelles 9€
Peach soup, vanilla mousse and dentelle crepes

Le Citro-bricot: finger façon entremet à l'abricot, biscuit citronné et mousse à la pâte d'amande 10€
Apricot finger entremets, lemon flavored biscuit, almond paste mousse

Glaces et sorbets: demandez notre sélection de parfums 1 boule / 1 scoop 2,5€
Ice creams and sorbets: ask for our selection 2 boules / 2 scoops 5€
 3 boules / 3 scoops 7,5€