

Antipasti / Entrées / Starter

Tagliere di Salumi (Planche de Charcuteries) (Charcuterie Board (Cold cuts))	14€
Tagliere di Verdure (Planche de Légumes) (Végétales Board)	14€
Caprese di bufala (Bufala, Tomates, Basilic et Huile d'olives) (Buffalo, Tomatoes, Basil and Olive oil)	15€
Impepata di cozze (Moules, Poivre, Citron) (Mussels, Pepper, Lemon)	17€
Moules Marinières (Mussels à l'ancienne)	17€
Caprese di burrata (Burrata, Tomates, Basilic et Huile d'olives) (Burrata, Tomatoes, Basil and Olive oil)	19€
Suté di Vongole (Sauté de Palourdes) (Clams Fry)	21€
Fritto Misto (Friture de Poissons) (Fish fry)	21€
Crudo di Mare (2 Gambas Rouge de Sicile, 2 Gambas d'Argentine, 2 Huitres pour 2 pers.) (2 Gambas Red of Sicily, 2 Gambas of Argentina, 2 Oysters for 2)	28€

Insalate / Salades

Insalata Italiana: Bufala, Pomodorini, Basilico, Crudo di Parma e scaglie (Bufala, Jambon de Parme et Tomates cerises) (Buffalo, Parma ham and Cherry tomatoes)	17€
Insalata Chèvre (Chèvre Chaud) (Végétales Board)	16€
Insalata Ananas Rucola e gamberetti (Ananas, Roquette et Crevettes) (Pineapple, Rocket and Prawns)	16€
Insalata di Mare: Polpo, Vongole, Cozze, Gamberetti (Poulpes, Palourdes, Moules, Crevettes) (Octopuses, Clams, Mussels, Shrimps)	17€
Insalata César (Salade César)	17€

Pizza a forno a legna / Pizza au feu de bois

Focaccia: Sale, Olio, Origano (Sel, Huile d'olives, Origan)	9€
Margherita: Pomodoro, Mozzarella, Basilico (Tomates, Mozzarella, Basilic)	11€
Diavola: Pomodoro, Mozzarella, Spianata piccante (Tomates, Mozzarella, Sauce piquante)	14€
Napoli: Pomodoro, Mozzarella, Alici, Capperi e Olive (Tomates, Mozzarella, Anchois, Olive et Capres)	15€
Pampelonne: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi e uovo (Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Oeuf et Champignons)	16€
Vegetariana: Zucchine, Melanzane, Olive (Courgettes, Aubergines, Olives)	16€
Tonnata: Mozzarella, Tonno e Cipolla (Mozzarella, Thon, Oignons, Origan)	16€
Calzone: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto e Funghi (Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons)	16€
Quattro Formaggi: Mozzarella, Gorgonzola, Grana e chevre	17€
Norvegese: Panna, Mozzarella, Salmone e Prezzemolo (Crème, Mozzarella, Saumon fumé et Persil)	17€
Parma: Mozzarella, Rucola, Pomodorini, Scaglie di parmigiano e crudo di Parma (Tomates cerises, Mozzarella, Jambon de Parme, Parmesan et Roquette)	18€
Pizza al Tartufo (Crème de Truffes et Truffes fraîches)	39€
Nutellona: Nutella, Zucchero a velo (Nutella et Sucre en poudre)	13€

Primi Piatti / Pâtes fraîches / Pasta

Trofie al pesto	18€
Gnocchi con crema di zucca e gamberetti (Crème de courges et crevettes) (Cream of gourds and shrimps)	19€
Spaghetti alle vongole (Palourdes) (Clams)	22€
Tagliatelle alla carbonara di mare (Oeuf et Fruits de mer) (Egg and seafoods)	27€
Paccheri o Linguine con Frutti di mare, scampi e gamberoni (Fruits de mer, Langoustines et Gambas) (Seafoods, Scampi and Gambas)	28€
Risotto allo zafferano su nero di seppia e gamberi rossi di sicilia (Safran, Noir de Seiches et Gambas rouge de Sicile) (Saffron yellow, Black of Cuttlefishes and Gambas red of Sicily)	32€
Linguine all'astice (Homard, Tomates cerise, Ail et Persil) (Lobster, Cherry tomatoes, Garlic and Parsley)	45€

Pesce / Poissons / Fishes

Filetto di orata al limone (Daurade au citron) (Sea bream in the lemon)	19€
Polpo croccante aromatizzato al rosmarino e patate (Poulpe frais grillé au Romarin) (Octopus freshly grilled in the Rosemary)	27€
Scrigno del pirata: Pane pizza, Con ripieno di mare (Croustillant de la mer, Farcies de la mer) (Crusty of the sea, Stuffed by the sea)	22€
Calamari grigliati (Calamars grillés) (Grilled squids)	25€
Tartar di Tonno Rosso del Mediterraneo con crema al avocado (Tartare de Thon rouge à la crème d'avocat) (Tartar of Bluefin Tuna with the avocado cream)	29€
Grigliata reale: Tonno rosso, Calamari, Gamberi (Grillades mixtes de poissons: 2 Gambas, Thon rouge, Calamars) (Mixed grill of fishes: 2 Gambas, Bluefin Tuna, Squids)	45€
Branzino (Loup de mer grillé au 100g) Prix selon le cours du marché (Grilled Sea perch 100g) Price according to the market price	

Carne / Viandes / Meat

Pollo alla plancha	18€
Grigliata mista (Poulet, Pichania, saucisse de Toulouse)	25€
Pichania Black Angus	27€
Tagliata Black Angus alla Fiorentina (Tagliata avec Roquette Tomates cerise et Parmesan) (Beef Black Angus Tagliata with Roquette, Cherry Tomatoes and Parmesan cheese)	29€
Filetto di manzo (Filet de bœuf, Champignon, Crème et Truffes) (Beef, Mushroom, Cream and Truffles)	31€

Desserts

Tirami su' fatto in casa (Tiramisu Maison) (Tiramisu Homemade)	9€
Platto di Formaggi misti (Plateau de Fromages) (Cheese Board)	8€
Panna cotta fatto in casa (Panna cotta Maison) (Panna cotta Homemade)	8€
Gelato misto - 3 boules (Glace 3 boules)	9€
Coppa di fragole fresca (Coupe de Fraises fraîches) (Cup of fresh Strawberries)	9€
Dolce del giorno (Dessert du Jour) (Dessert of the Day)	8-12€
Semifreddo al marsala e amaretti fatto in casa (Mi-cuit Marsala et Amaretti Maison) (Homemade)	12€
Café gourmand	13€
Platto di frutta fresca (Fruits frais de Saison pour 2 pers.) (Fresh Fruit of Season for 2)	18€