



LA CARTE À L'EMPORTER TAKE AWAY MENU

ANTIPASTI & SALADES | APPETIZERS & SALADS

Soupe du moment <i>Soup of the day</i>	20
Gnocco fritto <i>Italian puff bread</i>	12
Filets d'anchois de Sicile <i>Anchovies from Sicily, toasted bread & butter</i>	14
Bergamino di bufala, huile d'olive vierge extra aux Herbes <i>Slices of creamy buffalo milk cheese, thyme infused olive oil</i>	18
La Caprese <i>Mozzarella di bufala, cherry Tomatoes and basil</i>	26
Prosciutto Toscano de la 'Marcelleria Falorni' <i>Artisanal cured ham</i>	30
Artichauts 'alla Giudia', sauce pecorino, bagna cauda <i>Crispy artichokes, pecorino romano sauce, bagna cauda</i>	36
Vitello tonnato <i>Veal in Tuna Sauce</i>	Entrée 38 / Plat 52

CRUS | RAW DISHES

Gambero rosso <i>Raw red prawn, extra virgin olive oil</i>	52
Carpaccio de bar mariné à l'huile de persil & citron <i>Raw seabass, lemon & parsley oil, lampascioni</i>	38
Carpaccio de boeuf, stracciatella, figues, amandes <i>Raw Beef, stracciatella, figs, almonds</i>	Entrée 38 / Plat*65

**Format plat accompagné de pommes de terre rôties | served with roasted potatoes*



LA CARTE À L'EMPORTER TAKE AWAY MENU

PÂTES & RISOTTO 'SIGNATURES' | SIGNATURE PASTA & RISOTTI

Paccheri à la sauce tomate montée au parmesan 30 mois	28
<i>Tube-shaped pasta, tomato sauce with 30-month aged parmesan</i>	
Panzerotti 'Carugati' à la ricotta et aux épinards (vg)	36
<i>Thin crepes filled with ricotta and spinach, golden-baked in the oven</i>	
Maltagliati au ragù de veau	Entrée 34 / Plat 42
<i>Homemade pasta, veal ragù, parmesan cream, veal gravy</i>	
Spaghetti 'alla carbonara'	32
<i>Spaghetti with creamy pecorino and yolk sauce, guanciale</i>	
Risotto au safran (min 20 minutes)	34
<i>Milanese style safran risotto</i>	
Risotto au parmesan (min 20 minutes)	28
<i>Parmesan risotto</i>	

VIANDES & POISSONS | MEAT & FISH

Pavé de bar sauvage, packchoï, coulis végétal à la citronnelle	56
<i>Roasted wild Seabass, bok choy, lemongrass & lettuce coulis</i>	
Scaloppine al Limone *	56
<i>Pan-seared veal, jus with lemon, Rosemary baby potatoes</i>	
Côte de veau 'alla Milanese', tomates & roquette *	75
<i>Milanese style bone-in veal chop</i>	1/2 Portion 40
Supplément Taleggio / Add melted Italian cheese + 8	
Sole grillée Ou Meunière (selon arrivage) *	86
<i>Whole market fish - subject to availability</i>	

* Accompagnées de pommes de terre rôties Served with roasted potatoes

SUPPLÉMENT GARNITURES | ADDITIONAL SIDES

Salade verte	10	Caponata Sicilienne	12
Pommes de terres rôties	10	Tagliatelles Maison	12
Frites	10	Légumes grillés	12



LA CARTE À L'EMPORTER TAKE AWAY MENU

NOS DESSERTS EN GRAND FORMAT | DESSERTS TO SHARE

Notre tiramisu en format sur-mesure Pré-commande 48h <i>Custom-sized version of our traditional tiramisu</i>	14 / pers. <i>(Min. 6 personnes)</i>
Mille-feuille Vanille & fruit de saison Pré-commande 48h <i>Custom-sized vanilla & seasonal fruit mille-feuille</i>	16 / pers. <i>(Min. 6 personnes)</i>
Vacherin 'Sur-Mesure' Pré-commande 72h <i>Tailor-made Vacherin (your choice of 2 flavors and size)</i>	16 / pers. <i>(Min. 4 personnes)</i>
Pizza au Nutella & noisettes caramélisées <i>Pizza with Nutella & caramelised hazelnuts</i>	20
La tarte au citron pour 6 à 8 personnes <i>Whole lemon tart to share (6 to 8 guests)</i>	65
La tarte au chocolat pour 6 à 8 personnes <i>Whole chocolate tart to share (6 to 8 guests)</i>	65
Pastieria Napolitaine <i>Whole traditional Neapolitan tart with ricotta & citrus to share (8 guests)</i>	85
Sélection de fromages par la Maison Bruand Pré-commande 72h <i>A selection of cheeses by our partner Maison Bruand</i>	18 / pers

GLACES & SORBETS MAISON | ICECREAMS & SORBETS

<i>Pot 350 ml</i>	35
<i>Pot 1L</i>	75

Nos glaces :

Vanille, pistache, yaourt, café

Nos sorbets :

Fraise, citron, cacao, sorbet du moment

DESSERTS INDIVIDUELS | DESSERTS

Tiramisu	16
<i>Traditional tiramisu (alcohol free)</i>	
Tarte au citron	16
<i>Lemon pie</i>	
'Pastiera' Napolitaine	16
<i>Neapolitan tart with ricotta</i>	
Salade de fruits rouges	18
<i>Mixed red berries, strawberry coulis</i>	

Prix en TTC

VG : Plats végétarien / vegetarian dishes

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller et de vous proposer des alternatives adaptées

If you have any allergies or dietary restrictions, our staff will be delighted to assist you and suggest suitable alternatives