

INSALATE

Carciofini Artichauts & Rockette / Baby Artichoke & Rocket Salad - **32**

Finocchio Salade De Fenouil, Olives Et Vinaigrette / Fennel Salad, Olives & Vinaigrette - **24**

Insalata Asparaghi Salade d'asperges, œuf de caille, sauce au Parmesan / Asparagus salad served with quail egg, and Parmesan sauce - **24**

Burrata Italiana Burrata d'Italie / Burrata From Italia - **32 (+Tartufo* - 48)**

Caprese Tomate, Mozzarella & Basilic Frais / Tomato, Mozzarella & Fresh Basil - **28**

Insalata Folle Mélange de salades & légumes de saison / Mixed Salads & Seasonal Vegetables - **27**

CRUDI

Ostriche Gillardeau Huitres Gillardeau 4 Pièces / Gillardeau Oysters 4pcs - **32**

Tartare Di Tonno Tartare De Thon / Tuna Tartare - **28**

Tagliata Di Orata Tranches De Dorade / Seabream Slices - **29**

Ricciola Al Tartufo Sériole / Amberjack - **34**

Fettine Di Tonno Tranches De Thon / Tuna Slices - **26**

Gambero Rosso Del Mar Tirreno Gambas Rouges de Mar Tirreno / Mar Tirreno Red Prawns - **34**

Tartare Di Manzo Al Coltello Tartare De Bœuf Coupé Au Couteau / Beef Tartare, Hand-Cut - **32**

Carpaccio Di Manzo Carpaccio De Bœuf / Beef Carpaccio - **26**

ANTIPASTI

Carciofini Al Josper - **24**

Artichauts Grillés Au Josper / Grilled Baby Artichokes

Peperoni Marinati Sott'olio - **22**

Poivrons Doux Marinés / Marinated Sweet Peppers

Vitello Tonnato - **28**

Fines Tranches De Veau, Sauce Au Thon / Sliced Veal With Tuna Sauce

Parmigiana Di Melanzane - **26**

Aubergines, Tomate, Basilic & Parmesan / Eggplant With Tomato, Basil & Parmesan

Cozze E Vongole Al Vino Bianco - **26**

Moules Et Palourdes Au Vin Blanc / Mussels & Clams In White Wine

Antipasto Di Mare - **34**

Salade De Fruits De Mer / Seafood Salad

Calamari Fritti - **26**

Calamars Frits Croustillants / Crispy Fried Calamari

Arancini Al Tartufo* - **26**

Boule De Risotto À La Truffe* / Truffle* Risotto Balls

Fiori Di Zucchini Fritti - **28**

Fleurs De Courgette Frites / Fried Zucchini Flowers

Affettato Del Giorno - **Ask To The Waiter**

Charcuterie Du Jour / Daily Cured Meats

Calamari Al Pesto - **24**

Calamars Au Pesto / Squid With Pesto

Moscardini "Alla Luciana" - **23**

Petits Poulpes À La Sauce Tomate / Baby Octopus In Tomato Sauce

Polpette Al Sugo - **27**

Boulettes de Boeuf à la Sauce Tomate / Homemade Meatballs In Tomato Sauce

PIZZE

Marinara - **31**

Tomate, Ail, Origan, Huile D'olive / Tomato, Garlic, Oregano, Olive Oil

Margherita - **34**

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Basilic / Tomato, Fior Di Latte Mozzarella, Basil

Al Tartufo* - **Market Price**

Truffe* & Mozzarella Fior Di Latte / Truffle* & Fior Di Latte Mozzarella

Caviale 🌐 - **79**

Crème, Mozzarella Fior Di Latte & Caviar / Cream, Fior Di Latte Mozzarella & Caviar

By Chef Yiannis Kioroglou

*Truffes d'été fraîches (tuber aestivum) / *Fresh summer truffles (tuber aestivum)

PASTE

Pasta Frescha All'anatra - 41

Pâtes Fraîches, Bolognaise De Canard / Homemade Fresh Pasta With Duck Bolognese

Tonnarelli Cacio E Pepe - 40 (+Tartufo* - 54)

Tonnarelli, Pecorino & Poivre Noir / Homemade Tonnarelli, Pecorino & Black Pepper

Spaghetti Alla Nerano - 39

Spaghetti Aux Courgettes & Parmigiano / Spaghetti With Zucchini & Parmigiano

Gnocchi Fatti In Casa Al Granchio - 48

Gnocchi Au Crabe, Sauce Aux Crustacés / Gnocchi With Crab In Shellfish Sauce

Linguine All'Astice - 92

Linguine Au Homard, Sauce Tomato / Linguine With Lobster & Tomato Sauce

Rigatoni Al Tartufo* - 54

Rigatoni, Sauce Crèmeuse À La Truffe / Rigatoni Pasta In A Creamy Truffle* Sauce

Risotto Del Giorno - Ask To The Waiter

Risotto du jour / Risotto of the day

Paccheri Dello Chef (Speciale) - 42 /Pers (Min 2 Pers.)

Paccheri À La « Sauce Tomato Secrète » / Paccheri With «Secret Tomato Sauce»

MARE

Spigola Alla Mediterranea Filet De Loup À La Méditerranéenne / Mediterranean-Style Seabass Fillet - 53

Sogliola Alla Mugnaia Sole Meunière, Sauce Au Beurre Citronné / Dover Sole In Lemon Butter Sauce - 125

Bistecca di Tonno alla Nizzarda Steak De Thon Grillé Façon Niçoise / Grilled Tuna Steak With A Niçoise Touch - 39

Gamberi In Padella Crevettes Sautées, Ail, Piment & Persil / Sautéed Prawns, Garlic, Chili & Parsley - 37

Scampi Alla Griglia Langoustines Grillées Au Citron / Grilled Langoustines With Lemon - Market Price

Branzino Loup Entier Grillé ou En Croûte De Sel / Whole Seabass Grilled or Baked In A Salt Crust - 160 (2 Pers. Approx. 1,2kg)

Aragosta Intera Alla Griglia Lagouste Entière Grillée (Selon arrivage) / Spiny Lobster (Depending on availability) - Market Price

TERRA

Scaloppine Al Limone Escalope De Veau, Sauce Au Beurre Citronné / Veal Escalope, Lemon Butter Sauce - 45

Anatra All'arancia Cuisse De Canard À L'orange / Duck Leg With A Fragrant Orange Glaze - 39

Polletto Alla Diavola Coquelet Grillé & Mariné / Marinated Baby Chicken Grilled - 49

Cotoletta Panata Côtelette De Veau À La Milanaise / Veal Cutlet, Milanese Style - 86 (1/2 Pers)

Cosciotto D'agnello Di Mamma Gigot D'agneau Rôti, Parfumé Aux Herbes / Slow-Roasted Leg Of Lamb, Tender & Aromatic Herbs - 145

GRIGLIATO AL JOSPER

Filetto Di Manzo Wagyu Rossini - 129

Filet De Bœuf Wagyu, Foie Gras & Truffe / Wagyu Beef Tenderloin, Foie Gras & Truffle

Tagliata Di Rib-Eye - 68

Entrecôte Tranchée, Roquette & Tomates / Sliced Rib-Eye, Rocket & Tomato

Bistecca Alla Fiorentina - 185

T-Bone Steak À La Florentine / T-Bone Steak, Florentine Style

Filetto Di Manzo Alla Griglia - 62

Filet De Bœuf Grillé / Grilled Beef Tenderloin



Une Allergie ? Scannez moi
Any Allergy? Scan Me

CONTORNI

Patate Fritte - 14

Frites Fraîches / French Fries (+Tartufo* - 16)

Patate Al Forno - 14

Pomme De Terre Au Four /
Oven-Roasted Potatoes

Scarola Saltata - 14

Scarole Sautée À L'ail /
Sautéed Escarole With Garlic

Caponata - 14

Légumes Cuisinés / Cooked Vegetables

Broccolini - 14

Broccolini Grillés Au Citron /
Grilled Broccolini With Lemon

Purè - 14

Purée / Mashed Potatoes (+Tartufo* - 16)

By Chef Yiannis Kioroglou

Prix net en euros, taxes et services compris. Price in euros, taxes and services included.

Les clients sont libres de demander la traçabilité de toutes nos viandes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat.