



INSALATE

Carciofini Artichauts & Roquette / Baby Artichoke & Rocket Salad - 27

Finocchio Salade De Fenouil, Olives et Tranches d'Orange / Fennel Salad, Olives & Sliced Orange - 19

Zucchini Alla Scapece Courgettes Frites Marinées au Vinaigre, Ail et Menthe / Marinated fried zucchini with vinegar, garlic and mint - 21

Burrata Pugliese Burrata des Pouilles, Tomates Cerises et Basilic / Burrata From Pouilles, Cherry tomatoes and basil - 23 (+Tartufo* - 39)

Insalata Folle Mélange de salades & Courges, Copeaux de Truffe & Parmesan / Mixed Salads & Butternut, Sliced Truffle & Parmesan Cheese - 28

Caprese Tomate, Mozzarella & Pesto Maison / Tomato, Mozzarella & Fresh Basil - 22

CRUDI

Ostriche Gillardeau Huitres Gillardeau 4 Pièces / Gillardeau Oysters 4pcs - 28

Tartare Di Tonno Tartare De Thon / Tuna Tartare - 23

Carpaccio Di Gambero Rosso Carpaccio de Gambas Rouges & Poutargue / Red Prawns Carpaccio & Bottarga - 38

Ricciola Al Tartufo Sériole / Amberjack - 34

Tartare Di Manzo Al Coltello Tartare De Bœuf Coupé Au Couteau / Beef Tartare, Hand-Cut - 26

Carpaccio Di Manzo Carpaccio De Bœuf / Beef Carpaccio - 24

ANTIPASTI

Carciofini Al Josper - 18
Artichauts Grillés Au Josper / Grilled Baby Artichokes

Carpaccio Di Polpo - 27
Carpaccio de Poulpe / Octopus Carpaccio

Vitello Tonnato - 24
Fines Tranches De Veau, Sauce Au Thon / Sliced Veal With Tuna Sauce

Parmigiana Di Melanzane - 22
Aubergines, Tomate, Basilic & Parmesan / Eggplant With Tomato, Basil & Parmesan

Cozze E Vongole Al Vino Bianco - 21
Moules Et Palourdes Au Vin Blanc / Mussels & Clams In White Wine

Calamari Fritti - 24
Calamars Frits Croustillants / Crispy Fried Calamari

Arancini Al Tartufo* - 26
Boule De Risotto À La Truffe* / Truffle* Risotto Balls

Fiori Di Zucchini Fritti - 21
Fleurs De Courgette Frites / Fried Zucchini Flowers

Affettato Del Giorno - Ask To The Waiter
Charcuterie Du Jour / Daily Cured Meats

Calamari Al Pesto - 22
Calamars Au Pesto / Squid With Pesto

Moscardini "Alla Luciana" - 18
Petits Poulpes À La Sauce Tomate / Baby Octopus In Tomato Sauce

Polpetta Al Sugo - 25
Boulettes de Boeuf à la Sauce Tomate / Homemade Meatballs In Tomato Sauce

PIZZE

Marinara - 24
Tomate, Ail, Origan, Huile D'olive / Tomato, Garlic, Oregano, Olive Oil

Margherita - 27
Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Basilic / Tomato, Fior Di Latte Mozzarella, Basil

Al Tartufo* - 43
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

Pappardelle Ai Porcini - 36

Pappardelle aux Cèpes & Parmesan /
Pappardelle with Porcini Mushrooms & Parmesan

Pasta Frescha All'anatra - 37

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

Tonnarelli Cacio E Pepe - 32 (+Tartufo* - 47)

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

Spaghetti Alla Nerano - 34

Spaghetti Aux Courgettes & Parmigiano / Spaghetti With Zucchini & Parmigiano

Gnocchi Al Coniglio - 34

Gnocchi Au Lapin, Orange, Romarin & Olives / Rabbit Gnocchi, Orange, Rosemary & Olives

Paccheri Dello Chef (Speciale) - 36 /Pers (Min 2 Pers.)

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

Rigatoni Al Tartufo* - 46

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

Linguine All'Astice - 86

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

Ravioli Alla Vaccinara - 38

Ravioli au Boeuf Mijoté, Pecorino & Celeri /
Marinated Beef Ravioli with Pecorino Cheese & Celeri

MARE

Spigola Alla Mediterranea

Filet De Loup À La Méditerranéenne, Pâtes Fregola Sarda & Palourdes /
Mediterranean-Style Seabass Fillet, Fregola Pasta & Clams - 43

Sogliola Alla Mugnaia

Sole Meunière, Sauce Au Beurre Citronné / Dover Sole In Lemon Butter Sauce - 115

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

Branzino

Loup Entier Grillé ou En Croûte De Sel / Whole Seabass Grilled or Baked In A Salt Crust - 145 (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 - 39

Anatra All'arancia

Cuisse De Canard À L'orange / Duck Leg With A Fragrant Orange Glaze - 38

Polletto Alla Diavola

Coquelet Grillé & Mariné / Marinated Baby Chicken Grilled - 44

Cotoletta Panata

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

Coniglio Alla Cacciatora

Lapin Mijoté Cuit Lentement, Vin Blanc & Herbes / Slow cooked Rabbit, White Wine & Aromatics Herbs - 52

Ossobuco Di Vitello Al Brunello

Ossobuco de Veau, Polenta & Gremolata / Veal Ossobuco, Polenta & Gremolata - 49

GRIGLIATO AL JOSPER

Filetto Di Manzo Wagyu Rossini - 95

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

Tagliata Di Rib-Eye - 63

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

Bistecca Alla Fiorentina - 155

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

Filetto Di Manzo Alla Griglia - 59

Filet De Bœuf Grillé / Grilled Beef Tenderloin



Une Allergie ? Scannez moi
Any Allergy? Scan Me

CONTORNI

Patate Fritte - 12

Frites Fraîches / French Fries (+Tartufo* - 18)

Patate Al Forno - 12

Pomme De Terre Au Four /
Oven-Roasted Potatoes

Broccolini - 12

Broccolini Grillés Au Citron /
Grilled Broccolini With Lemon

Caponata - 12

Légumes Cuisinés / Cooked Vegetables

Purè - 10

Purée / Mashed Potatoes (+Tartufo* - 18)

Cavolfiore Gratinato - 12

Gratin de Choufleur / Cauliflower Gratin
(+Tartufo* - 18)

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.