

IN
TEN
SO

luxury italian food

Entrées / Starters

Salade de crudités   	16.-
<i>Raw vegetable salad</i>	
Tartare de thon à la sicilienne, crème d'avocat de Sicile, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon de Cetara et zestes de citron  	29.-
<i>Sicilian tuna tartare, Sicilian avocado cream, Pantelleria capers PGI, Cetara tuna bottarga and lemon zest</i>	
Jambon de Parme DOP 18 mois et mozzarella de bufflonne campana DOP 	28.-
<i>Parma ham DOP 18 months and buffalo campana mozzarella DOP</i>	
Burrata d'Andria DOP et tomates datterini et basilic  	25.-
<i>Burrata from Andria DOP, datterini tomatoes and basil</i>	
Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP 	29.-
<i>Vitello tonnato with tuna from the Amalfi Coast and capers from Pantelleria IGP</i>	
Tartare de bœuf à la truffe Aestivum  	29.-
<i>Beef tartare with Aestivum truffle</i>	
Parmigiana d'aubergines à la partenopea 	26.-
<i>Eggplant parmigiana from Napoli</i>	
Focaccia à l'huile d'olive et fleur de sel  	10.-
<i>Focaccia with olive oil and fine sea salt</i>	
Planche italienne à partager Petite :	29.-
Jambon de parme, bresaola, salame Napoli piccante et sélection de fromages Grande :	49.-
<i>Parma ham, bresaola, spicy salami from Napoli and cheese selection</i>	



: vegetarian



: no gluten



: no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces

Fates / Pastas

- Tagliolini artisanaux à la truffe Aestivum**  **49.-**
Handmade tagliolini with Aestivum truffle
- Scialatielli artisanaux aux vongoles veraci**  **36.-**
Scialatielli handmade with clams
- Spaghetti aux petites tomates rouges et jaunes du Piennolo du Vésuve DOP et basilic**   **27.-**
Spaghetti with red and yellow Piennolo tomatoes from Vesuvius PDO and basil
- Tagliatelles artisanales à la bolognaise**   **33.-**
Handmade tagliatelle bolognaise
- Tagliolini aux moules, pecorino et fleur de courgette** **31.-**
Tagliolini with mussels, pecorino and zucchini flowers
- Raviolis farcis à la ricotta, gambas, citron vert et sa bisque** **39.-**
Ravioli stuffed with ricotta, prawns, lime and its bisque
- Lasagnes traditionnelles à la partenopea** **32.-**
Traditional Neapolitan-style lasagna
- Trofie artisanales au pesto de basilic** **29.-**
Handmade trofie with basil pesto

Enfants / Kids

- Tagliatelle à la sauce tomate et basilic**   **13.-**
Tagliatelle with tomato sauce and basil
- Tagliatelle à la bolognaise** **16.-**
Tagliatelle bolognese-style
- Margherita**  **16.-**
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne Campana DOP et basilic
Tomato sauce, buffalo mozzarella Campana PDO and basil
- Filet de bar de Méditerranée cuit à l'unilatéral et légumes de saison** **20.-**
Sea bass fillet pan-fried on one side and seasonal vegetables
- Paillard de filet de boeuf poêlé et pâtes artisanales à l'huile d'olive** **25.-**
beef and handmade pasta with olive oil



: vegetarian



: no gluten



: no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces

Pizzas Napolitaines / Napolitan

Margherita

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne Campana DOP et basilic

Tomato sauce, buffalo mozzarella Campana PDO and basil

23.-

Diavola

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et salame piquant de Calabre

Tomato sauce, buffalo mozzarella Campana PDO and spicy salami from Calabria

26.-

Vegetariana

Tomates, artichauts, aubergines grillées, courgettes grillées et mozzarella de bufflonne campana DOP

Tomatoes, artichokes, grilled eggplant, grilled zucchini and buffalo mozzarella campana DOP

27.-

Capricciosa

Sauce tomate, artichauts, olives taggiasche, jambon cuit et mozzarella de bufflonne campana DOP

Tomato sauce, artichokes, taggiasche olives, ham and buffalo mozzarella campana DOP

28.-

Napoli

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP, câpres et anchois

Tomato sauce, buffalo mozzarella campana DOP, capers and anchovies

25.-

Truffe Aestivum

Mozzarella de bufflonne campana DOP et truffe d'été

Mozzarella campana PDO and summer truffle

49.-

Pizza caprese

Mozzarella de bufflonne campana DOP, pesto et tomates en grappes

Buffalo mozzarella campana DOP, pesto and tomatoes

25.-

Focaccia à la bresaola della Valtelina IGP, burrata d'Andria DOP et roquette

Focaccia with bresaola della Valtelina PGI, burrata from Andria PDO and arugula salad

32.-

Tonchetto Parma

Jambon de parme, roquette, mozzarella de bufflonne campana DOP et éclats de Parmigiano Reggiano DOP

Parma ham, rucola salad, buffalo mozzarella campana DOP and Parmigiano Reggiano PDO

33.-



: vegetarian



: no gluten



: no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces

Poissons / Fish

- Filet de bar de la Méditerranée cuit à l'unilatéral et légumes de saison**   **39.-**
Sea bass fillet pan-fried on one side with seasonal vegetables
- Poulpe de Méditerranée poêlé, légumes de saison et sauce vierge**   **35.-**
Pan-fried Mediterranean octopus, seasonal vegetables and virgin sauce
- Tartare de thon à la sicilienne, crème d'avocat de Sicile, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon de Cetara et zestes de citron**   **49.-**
Sicilian tuna tartare, Sicilian avocado cream, Pantelleria capers PGI, Cetara tuna bottarga and lemon zest

Vandes / Meat

- Tagliata de filet de bœuf, tomates datterino, Parmigiano Reggiano DOP, pomme de terre et roquette**   **49.-**
Beef fillet, datterino tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP, potatoes and rucola
- Filet de bœuf, légumes de saison et son jus court**  **55.-**
Beef fillet, seasonal vegetables with plain sauce
- **Sauce à la truffe Aestivum Aestivum truffle sauce** **59.-**
- Tartare de bœuf à la truffe Aestivum**   **49.-**
Beef tartare with Aestivum truffle
- Escalope de veau au citron d'Amalfi IGP et légumes de saison** **49.-**
Veal scalop with Amalfi lemon IGP and seasonal vegetables
- Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP**  **45.-**
Vitello tonnato with tuna from the Amalfi Coast and capers from Pantelleria IGP



: vegetarian



: no gluten



: no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces

Desserts - Sal de Riso

- Dolce d'Amalfi** 10.-
Gâteau traditionnel au citron d'Amalfi IGP servi avec une crème au citron
Traditional Dolce d'Amalfi cake with lemon from Amalfi IGP served with a lemon cream
- Tarte caprese au chocolat ou au citron d'Amalfi IGP** 10.-
Chocolate or lemon from Amalfi IGP cake
- Delizia au citron d'Amalfi IGP - Génoise à la crème et sirop de citron** 12.-
Traditional Delizia - Lemon cream and lemon syrup sponge cake from Amalfi IGP
- Babà traditionnel de Naples au rhum jamaïcain et crème pâtissière maison du jour** 12.-
Traditional Babà of Naples with Jamaican rum and homemade pastry cream of the day
- Tarte à la ricotta et aux poires** 12.-
Ricotta and pear cake

Desserts - 'Maison' / Homemade

- Tiramisù traditionnel de la Côte d'Amalfi** 12.-
Traditional Tiramisù from the Amalfi Coast
- Pizza au nutella et éclats de noisettes du Piémont** 20.-
Pizza with Nutella and Piedmont hazelnut chips

Gelato

- Fruttini - Sorbet ou glace de fruits, servi dans sa coquille originale** 4.-
Fruttini gelato - Organic fruit sorbet or ice-cream, served in the original shell
- Boule de Glace Gelateria "Crema" di Torino** 5.-
Noisette, pistache, vanille, chocolat, café ou citron
Scoop of ice-cream Gelateria 'Crema' di Torino
hazelnut, pistachio, vanilla, chocolate, coffee or lemon



: vegetarian



: no gluten



: no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces