

IN
TEN
SO

luxury italy food

Entrées / Starters

Salade de crudités    <i>Raw vegetable salad</i>	16.-
Artichauts alla Romana    <i>Roman-style artichoke</i>	27.-
Jambon de Parme DOP 18 mois et mozzarella de bufflonne campana DOP  <i>Parma ham DOP 18 months and buffalo campana mozzarella DOP</i>	27.-
Burrata d'Andria DOP et tomates datterini et basilic   <i>Burrata from Andria DOP, datterini tomatoes and basil</i>	25.-
Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP  <i>Vitello tonnato with tuna from the Amalfi Coast and capers from Pantelleria IGP</i>	29.-
Tartare de bœuf à la truffe blanche d'Alba   <i>Beef tartare with white truffle from Alba</i>	49.-
Tartare de bœuf à la truffe noire du Piémont   <i>Beef tartare with Piedmont black truffle</i>	29.-
Tartare de thon à la crème d'avocat et câpres  <i>Tuna tartare with avocado cream and capers</i>	29.-
Parmigiana d'aubergines à la partenopea  <i>Eggplant parmigiana from Napoli</i>	26.-
Soupe du jour Soupe maison préparée tous les jours avec des ingrédients frais de saison  <i>Homemade soup prepared daily with fresh seasonal ingredients</i>	19.-
Focaccia à l'huile d'olive et fleur de sel   <i>Focaccia with olive oil and fine sea salt</i>	10.-
Planche italienne à partager Jambon de parme, bresaola, salame Napoli piccante et sélection de fromages <i>Parma ham, bresaola, spicy salami from Napoli and cheese selection</i>	Petite : 29.- Grande : 49.-



: vegetarian










: no gluten









: no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces

Pâtes / Pastas







- Tagliolini artisanaux à la truffe blanche d'Alba**  **69.-**
Handmade tagliolini with white truffle from Alba
- Tagliolini artisanaux à la truffe noire du Piémont**  **49.-**
Handmade tagliolini with Piedmont black truffle
- Scialatielli artisanaux aux vongoles veraci**  **36.-**
Scialatielli handmade with clams
- Spaghetti artisanaux aux petites tomates rouges et jaunes du Piennolo du Vésuve DOP et basilic**   **27.-**
Spaghetti handmade with red and yellow Piennolo tomatoes from Vesuvius DOP and basil
- Gnocchi aux champignons des bois, tomates du Piennolo du Vésuve DOP et Parmigiano Reggiano DOP**   **31.-**
Gnocchi with wild mushrooms, Piennolo del Vesuvio DOP tomatoes and Pamigiano Reggiano DOP
- Tagliatelle artisanales à la bolognaise** **33.-**
Handmade tagliatelle bolognese
- Lasagnes traditionnelles à la partenopea** **32.-**
Traditional Neapolitan-style lasagna
- Trofie al pesto** **29.-**

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**
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et basilic  **16.-**
Tomato sauce, buffalo mozzarella campana DOP and basil
- Filet de bar de Méditerranée cuit à l'unilatéral et ses légumes de saison**   **20.-**
Sea bass fillet pan-fried on one side with seasonal vegetables
- Paillard de filet de bœuf grillé et pâtes artisanales à l'huile d'olive**  **25.-**
Paillard of grilled beef and handmade pasta with olive oil



Pizzas - Napolitaine / Napolitan

Margherita  Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et basilic <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella campana DOP and basil</i>	23.-
Diavola Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et salami piquant de Calabre <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella campana DOP and spicy salami from Calabria</i>	26.-
Vegetariana  Tomates, aubergines, courgettes, poivrons et mozzarella de bufflonne campana DOP <i>Tomatoes, eggplant, zucchini, sweet peppers and buffalo mozzarella campana DOP</i>	27.-
Capricciosa Sauce tomate, artichauts, olives taggiasche, jambon cuit et mozzarella de bufflonne campana DOP <i>Tomato sauce, artichokes, taggiasche olives, ham and buffalo mozzarella campana DOP</i>	28.-
Napoli Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP, câpres et anchois <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella campana DOP, capers and anchovies</i>	25.-
Truffe blanche d'Alba  Mozzarella de bufflonne campana DOP et truffe blanche d'Alba <i>Mozzarella campana DOP and white truffle from Alba</i>	69.-
Truffe noire du Piémont  Mozzarella de bufflonne campana DOP et truffe noire du Piémont <i>Mozzarella campana DOP and Piedmont black truffle</i>	49.-
"4 formaggi"  Parmigiano reggiano 48 mois, mozzarella de bufflonne campana DOP, raclette, gorgonzola <i>Parmigiano Reggiano 48 months, buffalo mozzarella campana DOP, raclette, gorgonzola</i>	28.-
Boscaiola  Gorgonzola, mozzarella de bufflonne campana DOP, champignons et noix <i>Gorgonzola, buffalo mozzarella campana DOP, mushrooms and walnuts</i>	29.-
Focaccia au jambon de parme DOP 18 mois ou bresaola della Valtelina IGP avec roquette et éclats de Parmigiano Reggiano DOP <i>Focaccia with parma ham PDO 18 months or bresaola della Valtelina PGI with arugula salad and Parmigiano Reggiano PDO</i>	32.-



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
- Tartare de thon à la crème d'avocat et câpres**  49.-
Tuna tartare with avocado cream and capers

Viandes / 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 noire du Piémont** *Piedmont black truffle sauce* 59.-
 - **Sauce à la truffe blanche d'Alba** *Alba white truffle sauce* 79.-
- Tartare de bœuf à la truffe noire du Piémont**   49.-
Beef tartare with Piedmont black truffle
- Tartare de bœuf à la truffe blanche d'Alba**   69.-
Beef tartare with white truffle from Alba
- Escalope de veau au citron d'Amalfi IGP et légumes de saison** 49.-
Veal scallop with Amalfi lemon IGP and seasonal vegetables






Desserts - Sal de Riso

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

Desserts - 'Maison' / Homemade

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

Gelato

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



vegetarian



no gluten



no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces