

ANTIPASTI FREDDI

- V Bruschettona dello chef** 10
(Tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic)
- V Mozzarella di bufala ou burrata, panzanella di pomodori e cetrioli** 14
(Salade de tomates, concombre et croûtons)
- Frisellina di grano arso, stracciatella di burrata, filetti di peperoni arrosto, capperi e acciughe** 12
(Frisella de blé toasté, stracciatella, filets de poivrons au four, câpres et anchois)
- Selezione di salumi e formaggi italiani, marmellatina di cipolle rosse** 15

ANTIPASTI CALDI

- Polpo tiepido con guanciaie, polenta e crema di pisellini primavera** 15
(Poulpe grillé, joue de porc, polenta et crème de petits pois)
- Bombette arrosto con pancetta, cuore di caciocavallo e friggittelli saltati** 15
(Bombette grillées, coeur de caciocavallo, pancetta et sauté de poivrons friggittelli)
- Filetto di sgombro arrosto, melanzane alla menta e cipolle in agrodolce** 13
(Filet de maquereau grillé, aubergines à la menthe et oignons aigre-doux)
- Fiori di zucca in pastella con acciughe e mozzarella su crema di datterini e basilico** 13
(Fleurs de courgettes frites avec anchois et mozzarella, crème de datterini)
- V Parmigiana di melanzane al forno** 13
(Aubergines, scamorza fumée, sauce tomate et basilic)

DOLCI DELLA CASA

- Tiramisù** 8
- Mousse de ricotta, cioccolato noir, agrumes confits et crème de pistache** 8
- Sorbetto della casa aux agrumes du Gargano** 5
- Crème de café glacée** 5

PLATS À PARTAGER

- Grande tagliere CiPiaCe** 35
(Sélection de charcuterie et fromages italiens, bruschette mixtes, légumes de saison, confiture)
- Grande tagliere CiPiaCe vegetariano** 35
(Sélection de fromages italiens, bruschette mixtes, légumes de saison, confiture)

PRIMI PIATTI - PASTE

- Troccoli all'astice, ricetta tradizionale** 29
(Troccoli au homard, recette traditionnelle)
- Tagliolini al pesto di pistacchio e tartare di tonno rosso all'arancia** 24
(Tagliolini avec pesto de pistache et tartare de thon rouge à l'orange)
- Mezze maniche con guanciaie, datterini e crema di pecorino** 19
(Mezze maniche, joue de porc, tomates datterini e crème de pecorino)
- V Strascinate con zucchine, olive, menta e caciocavallo** 19
(Strascinate avec courgettes, olives et caciocavallo)

SECONDI

- Tagliata di tonno rosso e insalatina di arance, mandorle e finocchi** 26
(Steak de thon rouge et salade d'oranges, amandes et fenouils)
- Tentacoli di polpo arrosto su crema di pomodoro al miele e sponsali caramellati** 25
(Poulpe grillé sur crème de tomate au miel et oignons jeunes caramélisés)
- Tagliata di bue con rucola, pomodorini, grana e balsamico di Modena** 26
(Émincé de boeuf avec roquette, tomates cerises, grana padano et vinaigre balsamique de Modena)
- Filetto di branzino alla piastra e salsina alle olive, acciughe, capperi e pomodorini, fiocchi di patate** 25
(Filet de bar grillé, sauce aux olives, anchois, câpres et tomates cerises, purée de pommes de terre)