

## ANTIPASTI FREDDI

<b>√Bruschettona dello chef</b> 10 <i>(Tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic)</i>
<b>Tonno scottato con bottarga, limone, rucola e briciole di tarallo</b> 16 <i>(Thon poêlé avec "bottarga", citron, roquette et tarallo des Pouilles)</i>
<b>Battuta di manzo con crema al canestrato pugliese e carciofi</b> 15 <i>(Tartare de bœuf avec crème au canestrato des Pouilles et artichauts frais)</i>
<b>√Légumes au four et mozzarella di bufala ou burrata au choix</b> 14
<b>Sélection de charcuterie et fromages italiens et confiture bio</b> 14

## ANTIPASTI CALDI

<b>Polpo tiepido con guanciale, polenta e crema di pisellini primavera</b> 15 <i>(Salade tiède de poulpe avec joue de porc, polenta et crème de petit pois printaniers)</i>
<b>√Zuppa Garganica (pomodoro, cipolla, olive, uovo e pane)</b> 10 <i>(Soupe traditionnelle à base de tomates, oignons, oeufs et pain perdu)</i>
<b>Scamorza arrosto su crostone di pane, radicchio e crema di acciughe</b> 13 <i>(Scarmorza grillée sur pain croustillant, radis de Trévis, crème d'anchois)</i>
<b>√Parmigiana di melanzane al forno</b> 12 <i>(Aubergines de Sicile, scamorza, sauce tomate, basilic)</i>

## DOLCI DELLA CASA

<b>Tiramisù</b> 8
<b>Zuppa inglese alle fragole e limone</b> 8 <i>(Dessert à base de crème patissière, fraises et pan di Spagna au jus de fraises et de citron)</i>
<b>Panna cotta au chocolat blanc et coulis de fruits rouges</b> 8
<b>Tarallini de Santa Lucia, glaçage au citron e Moscato di Trani</b> 9

## PLATS à PARTAGER

<b>Grande Planche CiPiaCe</b> 35 <i>Sélection de charcuterie et fromages italiens, bruschette mixtes, légumes de saison, confiture bio.</i>
<b>√Grande Planche CiPiaCe Végé</b> 35 <i>Sélection de fromages italiens, bruschette mixtes, légumes de saison, confiture bio.</i>

## PRIMI PIATTI PASTE

<b>√ Paccheri con pomodorino datterino melanzane fritte, pinoli arrosto e ricotta salata</b> 18 <i>(Paccheri, tomates datterino, aubergines frites, pignons de pin grillées et ricotta salée)</i>
<b>Spaghettoni con acciughe, burrata, limone e mollica di pane fritto</b> 19 <i>(Spaghettoni aux anchois, burrata, citron et croûtons de pain frit)</i>
<b>√ Orecchiette di grano arso con zucchini e menta su fonduta di provola affumicata</b> 18 <i>(Orecchiette de blé grillé, courgettes et menthe sur crème de scamorza fumée)</i>
<b>√ Cavatelli con seppie, piselli e pancetta croccante</b> 19 <i>(Cavatelli aux seiches, petits pois et pancetta croquante)</i>

*\*Pâtes sans glutènes disponibles sur demande\**

## SECONDI

<b>Tagliata di tonno rosso con salsa al salmoriglio e insalatina di stagione</b> 26 <i>(Steak de thon rouge avec sauce "salmoriglio" et salade de légumes de saison)</i>
<b>Tentacoli di polpo scottato con crema di pomodoro al miele e sponsali caramelati</b> 24 <i>(Tentacules de poulpes sur crème de tomate au miel et oignons jeunes caramélisés)</i>
<b>Tagliata di bue con rucola, parmigiano e riduzione al mosto di fichi</b> 25 <i>(Émincé de boeuf, roquette, lamelles de parmesan et réduction au moût de figues)</i>
<b>Capocollo di maiale con patate, porri e salsa alla senape e miele</b> 23 <i>(Échine de porc avec pommes de terre et poireaux, sauce au miel et moutarde)</i>