

## ANTIPASTI FREDDI

- VBruschettona dello chef** 10  
*(Tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic)*
- Focaccia barese, stracciatella** 15  
**agli agrumi e capocollo di Martina Franca** *(Focaccia, stracciatella aux agrumes et capocollo de Martina Franca)*
- VMozzarella di bufala ou burrata** 14  
**e panzanella di pomodori e cetrioli** *(Salade de tomate, concombre et croûtons)*
- Sélection de charcuterie et** 15  
**fromages italiens, confiture maison**

## ANTIPASTI CALDI

- Polpo tiepido con guanciaie,** 15  
**polenta e crema di pisellini**  
**primavera** *(Poulpe grillé, joue de porc, polenta et crème de petit pois)*
- Capesante su purea di zucca,** 16.5  
**amaretti e polvere di caffè** *(Noix de Saint Jacques, purée de potiron, poudre de café)*
- Bombette arrosto con pancetta,** 15  
**cuore di caciocavallo e cicoriette**  
**saltate** *(Bombette grillées, cœur de caciocavallo, pancetta et sauté de chicorée)*
- VParmigiana di melanzane al forno** 13  
*(Aubergines, scamorza fumée, sauce tomate et basilic)*
- Raguttino di cozze su crostone** 14  
**di pane fritto e basilico fresco** *(Ragout de moules sur crostone de pain frit et basilic frais, légèrement pimenté)*

## DOLCI DELLA CASA

- Tiramisù** 8
- Cheesecake au citron, coulis de** 8  
**fruits rouges et fleur d'oranger**
- Crema di caffè maison, chantilly** 7  
**et gaufrette**
- Sorbet maison à base de** 11  
**"del Professore" gin, citron-yuzu,**  
**fraises, Martini Bitter**

## PLATS à PARTAGER

- Grande Planche CiPiaCe** 35  
*Sélection de charcuterie et fromages italiens, bruschette mixtes, légumes de saison, confiture bio.*
- VGrande Planche CiPiaCe Végé** 35  
*Sélection de fromages italiens, bruschette mixtes, légumes de saison, confiture bio.*

## PRIMI PIATTI

### PASTE

- Cavatelli alle cozze con 'nduja** 20  
**e patate** *(Cavatelli aux moules, nduja et pommes de terre)*
- Mezzi paccheri con cime di rapa,** 21  
**calamari e mollica di pane fritto** *(mezzi paccheri avec fleurs de navets et calamars)*
- Tagliatelle al ragù,** 20  
**un grand classic, rien à dire :)**
- VTagliolini crema di parmigiano** 26  
**e tartufo nero d'Autunno** *(Tagliolini avec fondue de parmesan et truffe noir d'Automne)*

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

## SECONDI

- Filetto di branzino , salsina al** 24  
**limone, mousse di porri e patate** *(Filet de bar, sauce au citron et mousse de pommes de terre et poireaux)*
- Tentacoli di polpo arrosto su** 25  
**crema di pomodoro al miele e sponsali**  
**caramellati** *(Tentacules de poulpes sur crème de tomate au miel et oignons jeunes caramélisés)*
- Tagliata di bue, riduzione al** 25  
**primitivo di Manduria e patate al**  
**rosmarino** *(Émincé de boeuf, réduction de primitivo di Manduria, pommes de terre au romarin)*
- Ossobuco di vitello brasato e purè** 28  
**di patate allo zafferano** *(Ossobuco de veau braisé et purée de pommes de terre au safran)*