

ANTIPASTI FREDDI

V Bruschettona dello chef	10
<i>(Tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic)</i>	
Tonno scottato con bottarga, limone, rucola e briciole di tarallo	16
<i>(Thon poêlé avec "bottarga", citron, roquette et tarallo des Pouilles)</i>	
Battuta di manzo con crema di canestrato pugliese e porri saltati	15
<i>(Tartare de bœuf avec crème au canestrato des Pouilles et sauté de poireaux)</i>	

V Légumes au four et mozzarella di bufala ou burrata au choix	14
Sélection de charcuterie et fromages italiens, confiture bio	14

ANTIPASTI CALDI

Polpo tiepido con guanciaie, polenta e crema di pisellini primavera	15
<i>(Poulpe grillé, joue de porc, polenta et crème de petit pois printanniers)</i>	
Pan bagnato alle vongole e rucola selvatica	14
<i>(Pan bagnato aux palourdes et roquette sauvage)</i>	
Scamorza arrosto su crostone di pane, radicchio e crema di acciughe	13
<i>(Scarmorza grillée sur pain croustillant, radis de Trévisé, crème d'anchois)</i>	
V Parmigiana di melanzane al forno	12
<i>(Aubergines de Sicile, scamorza, sauce tomate, basilic)</i>	

DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	8
Zuppa inglese alle fragole e limone	8
<i>(Dessert à base de crème patissière, fraises et pan di Spagna au jus de fraises et de citron)</i>	
Panna cotta au chocolat blanc et coulis de fruits rouges	8
Moscato di Trani et Tarallucci glaçés au citron	9
Torino Express	6.5
<i>(Cocktail-dessert à base de café moka, vermouth rouge, bitter, Metaxa et Saint-Germain. Mousse de pistache et noix de muscade)</i>	

PLATS à PARTAGER

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

PRIMI PIATTI PASTE

V Paccheri con pomodorino datterino, melanzane fritte, pinoli arrosto e ricotta salata	18
<i>(Paccheri, tomates datterino, aubergines frites, pignons de pin grillés et ricotta salée)</i>	
Spaghettoni con acciughe, burrata, limone e mollica di pane fritto	19
<i>(Spaghettoni aux anchois, burrata, pain frit et citron)</i>	
Troccoli alle vongole e pesto di basilico fresco	22
<i>(Troccoli aux palourdes et pesto de basilic frais)</i>	
Cavatelli con seppie, piselli e pancetta croccante	19
<i>(Cavatelli aux seiches, petit pois et pancetta croquante)</i>	
Pâtes sans glutènes disponibles sur demande	

SECONDI

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