

## 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)*
- Tonno scottato con bottarga,** 16  
**rucola e briciole di taralli** *(Thon poêlé, poutargue, roquette et taralli)*
- 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)*
- Pan bagnato alle vongole con** 15  
**pomodorini e salicornia** *(Pan bagnato aux palourdes avec tomates cerises et salicorne)*

## 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 vongole, zucchine e** 22  
**Bottarga** *(Cavatelli avec palourdes, courgettes et poutargue)*
- Tagliolini al pesto di pistacchio,** 22  
**filetto di spigola e limone** *(Tagliolini avec pesto de pistache, filet de bar et zestes de citron)*
- Mezzi paccheri con salsiccia,** 19  
**peperoni, basilico e battuto di olive** *(Mezzi paccheri avec saucisse, poivrons, basilic, olives achées)*
- VTroccoli con pomodorino** 18  
**infornato, pecorino, mollica di pane e polvere di capperi** *(Troccoli avec tomates confites maison, pecorino, pain frit et poudre de câpres)*
- \*Pâtes sans glutènes disponibles sur demande\**

## SECONDI

- Tagliata di tonno rosso,** 27  
**insalatina di stagione e salsa al salmoriglio** *(Steak de thon rouge, salade de saison, sauce salmoriglio)*
- 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)*
- Saltimbocca alla romana e patate** 23  
**schiate alla mostarda** *(Escalope de veau avec jambon de Parme, sauge et vin blanc, écrasé de pommes de terre à la moutarde)*