

ANTIPASTI FREDDI

V Bruschettona dello chef 9
(Tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic)

Tonno scottato con bottarga, limone, rucola e briciole di tarallo 16
(Thon poelé avec bottarga, citron, roquette et tarallo des Pouilles)

Battuta di manzo con crema di Canestrato pugliese e carciofi freschi 14
(Tartare de bœuf avec crème de Canestrato et artichauts frais)

V Légumes au four et mozzarella di bufala 13.50
ou **burrata** au choix

Sélection de charcuterie et fromages italiens et confiture bio 13.50

ANTIPASTI CALDI

Polpo tiepido con guanciale, polenta fritta e crema di pisellini primavera 15
(Salade tiède de poulpe avec joue de porc, polenta et crème de petit pois printanniers)

V Zuppa Garganica (pomodoro, cipolla, olive, uovo e pane) 10
(Soupe traditionnelle à base de tomates, oignons, oeufs, olives et pain perdu)

Scamorza arrosto su crostone di pane, radicchio e crema di acciughe 12
(Scarmorza grillée sur pain croustillant, radis de Trévisé et crème d'anchois)

V Parmigiana di melanzane al forno 12
(Aubergines de Sicile, scamorza, sauce tomate, basilic)

DOLCI DELLA CASA

Tiramisù 7.50

Zuppa inglese alle fragole e limone 8
(Dessert à base de crème patissière, fraises et pan di Spagna au jus de fraises et citron)

Panna cotta au chocolat blanc et coulis de fruits rouges 8

PLATS à PARTAGER

Grande Planche CiPiaCe 30
Sélection de charcuterie et fromages italiens, bruschette mixtes, légumes de saison, confiture bio.

V Grande Planche CiPiaCe Végé 30
Sélection de fromages italiens, bruschette mixtes, légumes de saison, confiture bio.

PRIMI PIATTI-PASTA

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino con battuto di gamberi, bottarga e polvere d'olive 22
(Spaghettoni aglio, olio et peperoncino, tartare de crvettes, poutargue et poudre d'olives)

Cavatelli alla tarantina: cozze e fagioli cannellini 18
Cavatelli aux moules et haricots blanc)

Troccoli agli asparagi selvatici, guanciale e pecorino 19
(Troccoli aux asperges, guanciale et pecorino)

Paccheri alla crema di pomodoro datterino, basilico fresco e cuore di burrata 17
(Paccheri à la crème de tomates datterini, basilic frais et coeur de burrata)

SECONDI

Tagliata di tonno rosso con salsa al salmoriglio e insalatina di stagione 26
(Steak de thon rouge avec sauce "salmoriglio" et légume de saison)

Tentacoli di polpo scottato con crema di pomodoro al miele e sponsali caramelati 23
(Tentacules de poulpes sur crème de tomate au miel et oignons jeunes caramélisés)

Tagliata di bue con rucola, parmigiano e riduzione al mosto di fichi 25
(Émincé de boeuf, roquette, lamelles de parmesan et réduction au moût de figues)

Capocollo di maiale con patate, porri e salsa alla senape e miele 22
(Échine de porc avec pommes de terre et poireau et sa sauce au miel et moutard)