

## ANTIPASTI FREDDI

- V Bruschettona dello chef** 10  
*(Tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic)*
- Focaccia barese, stracciatella agli agrumi e capocollo di Martina Franca** 15  
*(Focaccia, stracciatella aux agrumes e capocollo de Martina Franca)*
- Battuta di manzo con crema di canestrato pugliese e porri saltati** 15  
*(Tartare de bœuf avec crème au canestrato des Pouilles et sauté de poireaux)*

**V Mozzarella di bufala ou burrata, tomates cerises, aubergines et roquette** 14

**Sélection de charcuterie et fromages italiens, confiture bio** 14

## ANTIPASTI CALDI

**Polpo tiepido con guanciale, polenta e crema di pisellini** 15  
*(Poulpe grillé, joue de porc, polenta et crème de petit pois)*

**Favetta, anguilla affumicata, cipolla caramellata e capperi fritti** 14  
*(Purée de fèves, anguille fumée, oignons caramélisés e câpres frites)*

**Bombette arrosto con pancetta, cuore di caciocavallo e cicoriotta saltata** 15  
*(Bombette grillées, cœur de caciocavallo, pancetta et sauté de chicorée)*

**V Parmigiana di melanzane al forno** 13  
*(Aubergines, scamorza fumée, sauce tomate et basilic)*

**V Panecotto con rape, patate e olio evo** 10  
*(Panecotto, cime di rapa, pommes de terres et huile d'olive vierge extra)*

## DOLCI DELLA CASA

- Tiramisù** 8
- Panna cotta con noci, amaretto e salsa al cioccolato nero** 8
- Mousse al caramello salato con crumble alle mandorle** 9
- Torino Express** 6.5  
*(Cocktail-dessert à base de café moka, vermouth rouge, bitter, Metaxa et Saint-Germain. Mousse de pistache et noix de muscade)*

## PLATS à PARTAGER

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

**V Grande Planche CiPiaCe Végé** 35  
*Sélection de fromages italiens, bruschette mixtes, légumes de saison, confiture bio.*

## PRIMI PIATTI PASTE

**Spaghettoni, pesto di pistacchio, filetto di spigola e limone** 22  
*(Spaghettoni au pesto de pistaches, filet de bar et zeste de citron)*

**Orecchiette, cime di rapa, acciughe cuore di burrata e pane fritto** 18  
*(option végétarienne disponible)*  
*(Orecchiette, cime di rapa, anchois, coeur de burrata et pain frit)*

**Strozzapreti con porcini, salsiccia e grana** 20  
*(Spaghettoni aux cèpes, saucisse italienne et lamelles de grana padano)*

**Troccoli con zucca, guanciale croccante e pecorino** 19  
*(Troccoli, potiron, jaune d'oeuf, joue de porc croquante et pecorino romano)*

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

## SECONDI

**Filetto di branzino in salsa di limone e mousse di porri e patate** 25  
*(Filet de bar, sauce au citron et mousse de poireaux et pommes de terre)*

**Tentacoli di polpo arrosto su crema di pomodoro al miele e sponsali caramelati** 24  
*(Tentacules de poulpes sur crème de tomate au miel et oignons jeunes caramélisés)*

**Tagliata di bue, riduzione al primitivo di Manduria e patate al rosmarino** 25  
*(Émincé de boeuf, réduction de primitivo di Manduria, pommes de terre au romarin)*

**Filetto di cavallo, salsa di liquirizia, finocchi saltati** 26  
*(Filet de cheval, sauce à la réglisse et sauté de fenouil)*