

SWITZERLAND



THE MOONLIGHT

LE MEPRIS



SLOVENIA

CROATIA

ADRIATIC SEA

HERZEGOVINA

Paradiso

Sardinia

TYRRHENIAN SEA

SEA

THE TALENTED MR. RIPLEY



IONIAN SEA

Sicily

STROMBOLI, TERRA DI DIO

MALTA

Tunis ★

TUNISIA



The Spy Who Loved Me

CANNES
Tripoli ★

Menu «Balade En Italie»

95€

Antipasti

TRECCIA DI MOZZARELLA,
TRÉVISE, OLIVES TAGGIASCHE, PESTO
Braided Mozzarella, radicchio salad, olives taggiasche, pesto

VITELLO TONNATO

Vitello Tonnato

Primo

TORTELLI DI ZUCCA, BURRO E SALVIA

Pumpkin Ravioli With Sage Butter

Secondo

FILET DE BAR ALLA LIGURE

Sea Bass Fillet, Liguria Style

OU/OR

FILET DE BŒUF SAUCE NAPOLI, LÉGUMES SAUTÉS

Beef Fillet, Napoli Sauce, Sauteed Vegetables

Dolce

TIRAMISÙ DEL PARADISO

Accords Mets et Vins

32€

FRANCIACORTA BRUT DOCG

Bellavista «Alma Grande Cuvée»

SPUMANTE / SPARKLING 8CL

UMBRIA IGT

Antinori «Bramito Della Sala»,

BIANCO/WHITE 8CL

ETNA DOC

Cusumano Etna Bianco «Alta Mora»,

BIANCO/WHITE 8CL

OU/OR

CHIANTI CLASSICO DOCG

Marchese Antinori «Villa Antinori»,

ROSSO / RED 8CL

ZIBIBBO DOC

Curatolo Arini «Zibibbo Vino Liquoroso»

LIQUOROSO / SWEET WINE 8CL

Caviar

	30G	50G	125G
CAVIAR OSCIÈTRE CASPARIAN	95€	155€	375€
Casparian Oscietra caviar. Garniture traditionnelle. Blinis, œufs, crème fraîche, persil, échalote. <i>Blinis, eggs, double cream, parsley, shallots.</i>			

Antipasti

GAMBAS TIÈDES, CITRON, BASILIC	24€
<i>Warm prawns, lemon, basil</i>	
 ARANCINI À LA TRUFFE	24€
<i>Truffle arancini</i>	
CALAMARI FRITTI, AÏOLI	22€
<i>Fried squids, aioli sauce</i>	
VITELLO TONNATO	25€
 ARTICHAUTS, PARMESAN, ROQUETTE	25€
<i>Artichokes, parmesan cheese, arugula</i>	
 TRECCIA DI MOZZARELLA, TRÉVISE, OLIVES TAGGIASCHE, PESTO	22€
<i>Braided mozzarella, radicchio salad, olives taggiasche, pesto</i>	

Pasta

 RIGATONI AL TARTUFO, CRÈME DE PARMESAN	40€
<i>Truffle rigatoni, parmesan cheese cream</i>	
 RISOTTO AUX CÊPES	36€
<i>Porcini mushroom risotto</i>	
 TORTELLI DI ZUCCA, BURRO E SALVIA	28€
<i>Pumpkin ravioli with sage butter</i>	
 GNOCCHI, RADICCHIO E NOCI	26€
<i>Gnocchi, radicchio and nuts</i>	
LINGUINE AI GAMBERI	44€
<i>Prawns linguini</i>	



Pesce

FILET DE BAR ALLA LIGURE <i>Sea bass fillet, Liguria style</i>	46€
POULPE GRILLÉ, VIERGE DE LÉGUMES <i>Grilled octopus, vegetable salsa cruda</i>	42€
CANOCCHIE ALLA GRIGLIA <i>Grilled squilla mantis</i>	32€
SOLE MEUNIÈRE AU BEURRE D'AROMATES, PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Sole fish meunière style with aromatic butter, mashed potatoes</i>	92€

Carne

FILET DE BŒUF SAUCE NAPOLI, GARNITURE AU CHOIX <i>Beef fillet, Napoli sauce, side of your choice</i>	54€
ESCALOPE DE VOLAILLE EN CRAPAUDINE GRILLÉE AUX CÈPES <i>Grilled spatchcock chicken cutlet with porcini mushrooms</i>	38€
OSSOBUCO ALLA MILANESE <i>Ossobuco Milanese style</i>	42€

Contorni

 PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Mashed potatoes</i>	10€
 PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE <i>Truffle mashed potatoes</i>	21€
Ⓥ LÉGUMES SAUTÉS <i>Sauteed vegetables</i>	10€
Ⓥ FRITES FRAÎCHES <i>Homemade french fries</i>	10€
Ⓥ PANISSE <i>Chickpea fries</i>	10€
Ⓥ TOMBÉE D'ÉPINARD À L'AIL <i>Sauteed spinach with garlic</i>	10€
Ⓥ PURÉE DE CAROTTE AU CUMIN <i>Mashed carrots with cumin</i>	10€

Dolci

PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON	14€
<i>Panna cotta with seasonal fruit</i>	
TORTA DI MELE	14€
<i>Apple Pie</i>	
TIRAMISÙ DEL PARADISO	14€
<i>Tiramisù del Paradiso</i>	
PROFITEROLES	14€
MOELLEUX PISTACHE ET CHOCOLAT	14€
<i>Pistachio and chocolate moist cake</i>	
Ⓟ ASSIETTE DE FRUITS FRAIS À PARTAGER	25€
<i>Seasonal fruit platter to share</i>	
SÉLECTION DE GLACES	<i>La boule / 5€</i>
Café, caramel au beurre salé, chocolat noir, noisette du Piémont, yaourt, pistache de Bronte, vanille de Madagascar <i>Ice cream selection: Coffee, salted butter caramel, dark chocolate, Piedmont hazelnut, yogurt, Bronte pistacchio, Madagascar vanilla</i>	
SÉLECTION DE SORBETS	<i>La boule / 5€</i>
Citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue <i>Sorbets selection: Lemon, passion fruit, strawberry, raspberry, mango</i>	

