

Antipasti

STRACCIATELLA E FOCACCIA 8

Le cœur crémeux de la Burrata avec de la Focaccia
*The creamy heart of Burrata, served
with Focaccia*

INSALATA CAESAR "CARDINI" Petite 13 / Grande 16

Salade Romaine, Filet de Poulet* Croustillant,
Œuf dur, Tomates, Croûtons, Noix de Cajou,
Parmesan Reggiano
et sauce Caesar

Romaine Lettuce, Crispy Chicken Fillet, Hard-
boiled egg, Tomatoes, Croutons, Cashew nuts,
Parmesan Reggiano and Caesar dressing*

CALAMARI FRITTI 14

Calamars Frits et un Aioli safrané
*Crispy fried Calamari, served with
saffron Aioli*

CARPACCIO DI MANZO Petite 12 / Grande 17

Carpaccio de Bœuf* au Citron, Huile d'Olive,
Parmesan Reggiano, Câpres Frits
Beef Carpaccio with Lemon, Olive Oil,
Parmesan Reggiano with Fried Capers*

BURRATA PUGLIESE GRANDE CON PESTO

Burrata XXL, Pesto, avec Jambon Cru Gran
Milano* 19 ou Saumon Fumé 21
*XXL Burrata, Pesto with Grand Milano
Dry-cured Ham* 19 or Smoked Salmon
21*

ANTIPASTI LOVERS Petite 16 / Grande 24

Belle planche composée d'une Mozzarella di
Bufala DOP, Focaccia & Calamari Fritti Avec de la
Charcuterie Fine Italienne*: Ventricina, Jambon
Cru de Parme, Jambon Blanc, Jambon Blanc Gran
Biscotto à la Truffe*
A Generous board featuring Mozzarella di Bufala
PDO,
Focaccia & Crispy Fried Calamari
With a Selection of Fine Italian Cured Meats* :
Ventricina, Parma Ham, Cooked Ham, Gran Biscotto
Cooked Ham with Truffle*

ARANCINI À LA TRUFFE 3 PIECES: 9 / 5

PIECES: 14

Boule de Riz délicatement panée et
croustillante, au cœur fondant, crème
tartufata
*Delicately Breaded and Crispy Rice ball,
with a melting centre and Truffle Cream.*

Primi



RIGATONI CACIO E PEPE 17

Rigatoni Artisanales au Pecorino, poivre
*Artisanal Rigatoni with Pecorino cheese, Black
Pepper*

LASAGNA AL FORNO 19

Lasagnes Maison de Bœuf* et de Veau*
gratinées au four
House-made Beef and Veal* Lasagna,
oven-backed*

RISOTTO AL FUNGHI 19

Risotto Crémeux aux Champignons et
au Parmesan
*Creamy Risotto with Mushrooms and
Parmesan*

GNOCCHETTI SARDI AL TARTUFO 23

"BAMBINI VIZIATI"

Coquillettes Sardes Artisanales « Enfants Gâtés » à
la crème de
Tartufata au Jambon Blanc Gran Biscotto à la
Truffe* et Scamorza

*Artisanal Sardinian Elbow Pasta « Spoiled
Kids » with Tartufata cream, Grand Biscotto
Cooked Ham with truffle* and Scamorza cheese*

Secondi

POLPO ALLA PUGLIA 25

Poulpe snacké et une sauce
vierge
Pan-seared Octopus with virgin sauce

LA MILANESE 25

Belle Milanaise dans la Noix de Veau*
Roquette et Parmesan
Veal Cutlet Milanese*, Arugula and
Parmesan

COTOLETTA SUPREMA 30

AL TARTUFO

Une autre version de la Belle Milanaise
dans la Noix de Veau* mais...au Jambon à la
Truffe, Fontina & Mozza, gratinée et Truffe
Fraîche d'Automne

*Another version of the Veal Cutlet
Milanese* but... topped with Truffle Ham,
Fontina & Mozzarella Cheese, oven-backed in
a Pizza Oven and Fresh Autumn Truffle*

Desserts

GELATO YOGURT 7

Glace Yogurt avec au choix: Sauces caramel Beurre
salé, chocolat Gianduja-Noisette ou Pistache et
Éclats de cookies, meringue, caramel, Oreo, ou
Smarties

*Italian Yogurt ice cream with your choice of
toppings:*

*Salted butter caramel sauce, Gianduja chocolate
with Hazelnut or Pistachio sauce with cookie
Crumbles, meringue, Oreo or Smarties.*

CREMA CATALANA ALLA VANIGLIA 7

Crème brûlée à la Vanille
Vanilla Crème Brûlée

TIRAMISU TRADIZIONALE 7

Le Tiramisu au Café réalisé dans
le respect de la tradition
Italienne

*Traditional Italian Coffee
Tiramisu*

LIMONE GLASSATO 7

Citron givré de notre enfance
Frozen Lemon, a childhood classic

BISCOTTO AL CIOCCOLATO 10

Cookie Géant Chocolat moelleux à manger à
la cuillère, Caramel Beurre Salé, Noix de
Pécan & Glace Yogurt
*Giant soft Chocolate Cookie to be eaten
with a spoon, Salted Butter Caramel,
Pecan nuts and Italian Ice Cream Yogurt*