



"CICCHETI"

ENTRÉES À PARTAGER

Beignets de fleurs de courgette, sauce tomate-basilic / 12€

Calamari fritti, aioli de laitue et herbes fraîches / 12€

Roll de Bresaola, roquette et parmesan / 14€

Crostini au lard de Colonnata et truffe / 16€

"ANTIPASTIS"

ENTRÉES

Salade Bella Parma / 15€

Poire, amandes grillées, tomates cerise, jambon di Parma, vinaigrette miel et Moutarde

Pappa al Pomodoro / 15€

Soupe de tomate crémeuse, espuma de mozzarella fumée et lard guanciale crispy

Parmigiane Di Melanzan / 16€

Aubergines frites, mozzarella, sauce tomate et parmesan

Vitello Tonnato / 17€

Filet de veau agrémenté d'une sauce crémeuse au Thon et câpres

Burrata al Tartufo / 19€

Focaccia, mozzarella crémeuse, truffe melanosporum et huile de truffe

Salumi Italiani / 19€

Planche de charcuteries italiennes : Prosciutto Di Parma 24 mois, Culatello di Zibello, saucisson de montagne

"CARPACCI E CRUDI"

CARPACCIOS ET TARTARES

Carpaccio de saumon façon gravlax au poivre de Timut et herbes fraîches / 17€

Carpaccio de poulpe, artichaud et syphon de betterave / 17€

Tartare de thon rouge au pesto de roquette et basilic / 18€

Carpaccio de bœuf fumé à la truffe noire melanosporum / 18€

"RISOTTI, PASTA E GNOCCHI"

RISOTTOS, PÂTES ET GNOCCHIS

Cannelloni ricotta-épinards / 24€

Gratin de gnocchi de pomme de terre au jambon cru, tomme de montagne et gorgonzola / 25€

Risotto à l'encre de seiche, Saint Jacques et fruits de mer (coques, seiches, moules) / 28€

Linguines et crème au homard, tagliatelles de légumes / 32€

"PIATTI"

PLATS

Bar aux asperges vertes et artichaud, coulis de crustacés / 26€

Lotte à la sicilienne enroulée d'aubergine blanche et lard guanciaie, huile de basilic / 28€

Saltimbocca de veau au jambon de Parme, fromage et sauce au Marsala / 26€

Agneau confit 8 heures, fricassée de champignons, salade d'herbes fraîches, jus et cremolata / 28€

"FROMAGGI E DOLCI"

FROMAGES ET DESSERTS

Tiramisu traditionnel au café, Marsala et Amaretto / 10€

Pavlova Gianduja, crème légère vanille aux fruits rouges / 12€

Ephémère chocolat blanc-café :
cake chocolat, crémeux au chocolat 70%, ganache chocolat blanc-café et granité café / 12€

Panacotta ivoire à la fève de Tonka, coulis de fraise / 12€

Assiette de fromages italiens, fruits secs et marmelade de saison / 12€

Coupe limoncello (sorbet limoncello/limoncello) / 12€

Coupe Spritz (sorbet orange/spritz) / 12€

"GELATI E SORBETTI"

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

1 boule : 3€ / 2 boules : 5€ / 3 boules : 8€

Parfums : Limoncello • Noisette du Piémont • Fior di Latte • Orange-Spritz
Amarena • Ricotta et figues sèches • Basilic-citronnelle • Chocolat Gianduja
Panettone-safran • Pistache de Sicile • Miel de sapin-pignons • Café



"CICCHETI"

STARTERS TO SHARE

Courgette flower fritters, tomato and basil sauce / €12

Fried calamari, lettuce, herb and garlic sauce / €12

Bresaola (dried beef), rocket and parmesan roll / €14

Lardo di Colonnata and truffle toast / €16

"ANTIPASTIS"

STARTERS

Bella Parma Salad / €15

Pear, toasted almonds, cherry tomatoes, Parma ham, honey and mustard vinaigrette

Pappa al Pomodoro / €15

Creamy tomato soup, smoked mozzarella espuma and crispy guanciale

Parmigiane Di Melanzan / €16

Fried aubergines, mozzarella, tomato and parmesan sauce

Vitello Tonnato / €17

Fillet of veal with creamy tuna and caper sauce

Burrata al Tartufo / €19

Focaccia, creamy mozzarella, black truffle and truffle oil

Salumi Italiani / €19

Platter of Italian deli meats: Parma ham (aged 24 months), Culatello di Zibello, mountain sausage

"CARPACCI E CRUDI"

CARPACCIOS AND TARTARES

Gravlax-style salmon carpaccio with Timut pepper and fresh herbs / €17

Squid and artichoke carpaccio with beetroot whip / €17

Red tuna tartare with rocket and basil pesto / €18

Smoked beef carpaccio with black truffle / €18

"RISOTTI, PASTA E GNOCCHI"

RISOTTOS, PASTA AND GNOCCHI

Ricotta and spinach cannelloni / €24

Oven-baked potato gnocchi with raw ham, mountain tome cheese and gorgonzola / €25

Risotto with squid ink, scallops and seafood (cockles, squid, mussels) / €28

Linguini with lobster cream and vegetable tagliatelli / €32

"PIATTI"

MAIN DISHES

Sea bass with green asparagus and artichoke, crustacean sauce / €26

Sicilian monkfish with white aubergine and guanciale, basil oil / €28

Veal saltimbocca with Parma ham, cheese and Marsala sauce / €26

Slow-roast lamb (8 hours), fried mushrooms, fresh herb salad, meat jus and gremolata / €28

"FROMAGGI E DOLCI"

CHEESE AND DESSERTS

Traditional tiramisu, with coffee, Marsala and Amaretto / €10

Gianduja pavlova, light vanilla cream with forest fruits / €12

White chocolate and coffee ephemeral:
chocolate cake, dark chocolate cream, white chocolate and coffee ganache and coffee granita / €12

Ivory panacotta with Tonka bean and strawberry coulis / €12

Selection of Italian cheeses, dried fruit and seasonal marmalade / €12

Limoncello sorbet (limoncello sorbet with limoncello) / €12

Spritz sorbet (orange sorbet with Spritz) / €12

"GELATI E SORBETTI"

ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS

1 scoop : €3 / 2 scoops : €5 / 3 scoops : €8

Parfums : Limoncello • Piedmont hazelnut • Fior di Latte • Orange-Spritz
Amarena • Ricotta and dried fig • Basil-lemongrass • Gianduja chocolate
Panettone-saffron • Sicilian pistachio • Fir tree honey-pine nuts • Coffee