

Entrées/Antipasti

SALADE ROQUETTE, PARMESAN & ARTICHAUTS CONFITS
ROCKET SALAD, PARMESAN CHEESE & CANDIED ARTICHOKE

18 €

SALADE CÉSAR AU POULET BASSE CUISSON, SALADE SUCRINE, PAIN CARASAU, PARMESAN 24 MOIS, PANCETTA
CHICKEN CAESAR SALAD SLOW-COOKING, SUCRINE SALAD, CARASAU BREAD, 24-MONTH PARMESAN CHEESE, BACON

24 €

SOUPE MINISTRONE AUX LÉGUMES
MINISTRONE SOUP WITH VEGETABLES

20 €

FOCACCIA, AIL, HUILE D'OLIVE ET ROMARIN
FOCACCIA, GARLIC, OLIVE OIL & ROSEMARY

16 €

FOCACCIA, AIL, HUILE DE TRUFFES, ROMARIN ET COPEAUX DE TRUFFE DE SAISON
FOCACCIA, GARLIC, TRUFFLE OIL, ROSEMARY AND SHAVINGS OF SEASONAL TRUFFLE

28 €

AUBERGINE À LA PARMIGIANA
EGGPLANT WITH PARMIGIANA

24 €

FRITURE DE CALAMARS, LÉGUMES & SAUCE TARTARE
FRIED CALAMARI, VEGETABLES & TARTAR SAUCE

28 €

VITELLO TONNATO (FINE TRANCHE DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AU THON)
VITELLO TORNADO (THIN SLICE OF VEAL, SLOW COOKING, TUNA SAUCE)

26 €

BURRATA DES POUILLES « 500 GRS » TOMATES 3 COULEURS, ROQUETTE & BASILIC
BURRATA FROM PUGLIA « 500 GRS » TOMATOES 3 COLORS, ROCKET & BASIL

46 €

BURRATA DES POUILLES « 500 GRS » TRUFFE DE SAISON, SALADE SUCRINE PECORINO À LA TRUFFE
BURRATA FROM POUILLES « 500 GRS » SEASON TRUFFLE, SUCRINE SALAD, PECORINO WITH TRUFFLE

66 €

BRESAOLA (PUNTA D'ANCA) SOUS LIT DE ROQUETTE ET PARMESAN 24 MOIS
BRESAOLA (PUNTA D'ANCA) UNDER ROCKET SALAD AND 24 MONTH PARMESAN CHEESE

26 €

SALADE DE HOMARD, FENOUIL, SALADE SUCRINE,
AVOCAT, GRANA PADANO RAPÉE, ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES
*LOBSTER SALAD, FENNEL, SUCRINE SALAD,
AVOCADOS, GRANA PADANO CHEESE GRATED AND CITRUS VINAIGRETTE*

64 €

OEUF POCHÉ, FONDUE DE PARMESAN 24 MOIS ET TRUFFE DE SAISON
POACHED EGG, 24-MONTH PARMESAN FONDUE WITH SEASONAL TRUFFLE

32 €

ANTIPASTI TOUT À LA TRUFFE, CHARCUTERIE, FROMAGE ET ARTICHAUTS CONFITS À PARTAGER
ANTIPASTI ALL TRUFFLE, CHARCUTERIE, CHEESE AND CANDIED ARTICHOKE TO SHARE

66 €

Pâtes/Pasta

LINGUINE AVEC ESCARGOTS, AIL, HUILE D'OLIVE AUX PIMENTS ET PERSIL

LINGUINE WITH SNAILS, GARLIC, OLIVE OIL WITH CHILLI AND PARSLEY

28 €

PENNE ALL' ARRABBIATA

PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE

20 €

FUSILLI CON POLPETTE DE BOEUF DELLA MAMMA MARIA À LA SAUCE TOMATE ET BASILIC

POLPETTE BEEF WITH FUSILLI DELLA MAMMA MARIA WITH TOMATOES SAUCE AND BASIL

26 €

SPAGHETTONI (DI GRAGNANO) AUX PALOURDES EN PERSILLADE

SPAGHETTONI (DI GRAGNANO) WITH CLAMS AND PARSLEY

36 €

LES FAMEUX BONBONS D'ALESSANDRO

(PETITS RAVIOLIS FARÇIS AUX FROMAGES , SAUCE À LA TRUFFE ET TRUFFE DE SAISON)

ALESSANDRO'S FAMOUS BONBONS

(SMALL RAVIOLI STUFFED WITH CHEESE & TRUFFLE SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE)

38 €

TAGLIATELLE FILIPPO, SAUCE TOMATE, STRACCIATELLA DI BURRATA ET BASILIC

FILIPPO TAGLIATELLE WITH TOMATOES SAUCE, STRACCIATELLA DI BURRATA AND BASIL

26 €

PACCHERI ALLA VITTORIO, SAUCE TOMATE 3 COULEURS, BEURRE ET PARMESAN

PACCHERI ALLA VITTORIO, TOMATOES SAUCE 3 COLORS, BUTTER AND PARMESAN CHEESE

32 €

PACCHERI AUX FRUITS DE MER COMME A NAPOLI

SEAFOOD PACCHERI AS IN NAPOLI

42 €

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE ALLA SORRENTINA, SAUCE TOMATE,

MOZZARELLA DI BUFALA FUMÉE ET LÉGÈREMENT GRATINÉE

*POTATO GNOCCHI ALLA SORRENTINA, TOMATOES SAUCE,
SMOKED MOZZARELLA DI BUFFALA LIGHTLY GRATINATED*

26 €

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, SAUCE GORGONZOLA & PESTO

POTATO GNOCCHI, PESTO SAUCE AND WALNUT

32 €

LASAGNE BOLOGNESE

LASAGNE BOLOGNESE

24 €

RISOTTO AUX CÈPES ET TRUFFE DE SAISON

MUSHROOMS RISOTTO AND SEASON TRUFFLE

48 €

RISOTTO HOMARD ENTIER DÉCORTIQUÉ ET CHAMPAGNE

LOBSTER RISOTTO AND CHAMPAGNE

76 €

TAGLIOLINI FAÇON ALFREDO À LA TRUFFE DE SAISON

ALFREDO STYLE TAGLIOLINI WITH SEASONAL TRUFFLE

36 €

Pizzas

BUFALINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC)

BUFALINA (TOMATOES SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASIL)

20 €

LA FOCACCIA CESAR (POULET BASSE-CUISSON, SALADE SUCRINE, PARMESAN 24 MOIS ET PANCETTA)

LA FOCACCIA CESAR (SLOW COOKING CHICKEN, SUCRINE SALAD, 24-MONTH PARMESAN CHEESE AND PANCETTA)

28 €

REGINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, JAMBON BLANC, ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS DE PARIS ET OLIVES NOIRES)

REGINA (TOMATOES SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, WHITE HAM, ARTICHOKE, MUSHROOMS AND BLACK OLIVES)

26 €

QUATTRO FORMAGGI (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA & CHÈVRE)

QUATTRO FORMAGGI (TOMATE SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA, GOAT CHEESE)

28 €

SCARPETTA - PIZZA À SAUCER (SAUCE TOMATES 3 COULEURS PARMESAN 24 MOIS & BASILIC)

SCARPETTA (TOMATOES SAUCE 3 COLORS WITH 24-MONTH PARMESAN CHEESE)

32 €

LA PARMIGIANA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, AUBERGINES, BASILIC ET PARMESAN 24 MOIS)

PARMIGIANA (TOMATOES SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, EGGPLANT, BASIL, & 24-MONTH PARMESAN CHEESE)

28 €

DIAVOLA (SAUCE TOMATE, SALAME PICCANTE, POIVRON, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, ARTICHAUTS CONFIT & OLIVES NOIRES)

DIAVOLA (TOMATOES SAUCE, HOT SALAMI, BELL PEPPER, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CANDIED ARTICHOKE, BLACK OLIVES)

30 €

SICILIENNE (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, AIL, ANCHOIS, CÂPRES & OLIVES NOIRES)

SICILIENNE (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GARLIC, ANCHOVY, CAPERS & BLACK OLIVES)

24 €

ALESSANDRO (BASE CRÈME, MOZZARELLA DI BUFALA, LARD AUX HERBES, CÈPES, PARMESAN 24 MOIS, TRUFFES DE SAISON, STRACCIATELLA DI BURRATA & HUILE À L'AIL)

ALESSANDRO (CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI BUFALA, BACON WITH HERBS, PORCINI MUSHROOM, 24-MONTH PARMESAN CHEESE, SEASONAL TRUFFLE, STRACCIATELLA DI BURRATA, GARLIC OIL)

42 €

FOCACCIA À L'ITALIENNE (ROQUETTE, AIL, HUILE D'OLIVE, TOMATES CERISES, JAMBON DE PARME 24 MOIS, MOZZARELLA DI BUFALA, PARMESAN 24 MOIS)

ITALIAN FOCACCIA (ROCKET, GARLIC, OLIVE OIL, CHERRY TOMATOES, PARMA HAM 24 MONTHS, MOZZARELLA DI BUFALA, 24 MONTH PARMESAN CHEESE)

36 €

CALZONE PICCANTE (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA FUMÉE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, N'DUJA CALABRAISE & CÈPES)

SPICY CALZONE (TOMATOES SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA SMOKED, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, N'DUJA CALABRAISE & CÈPES)

30 €

TARTUFO BIANCO (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT & RÂPÉ DE TRUFFE DE SAISON)

TARTUFO BIANCO (WHITE TRUFFLE CREAM AND SEASONAL TRUFFLE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE & GRATED SEASONAL TRUFFLE)

78 €

PP (PIZZA "PAZZA") (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, SALADE DE HOMARD, FENOUIL, AVOCAT, PARMESAN 24 MOIS ET TRUFFE DE SAISON FRAÎCHE)

PIZZA SAMUELE" (WHITE TRUFFLE CREAM, LOBSTER SALAD, FENNEL, AVOCADO, 24-MONTH PARMESAN CHEESE AND FRESH SEASONAL TRUFFLE)

120 €

Poissons/Fishes

TARTARE DE THON, SAUCE CITRONNÉE ET MAYONNAISE DE SOJA

TUNA TARTAR, LEMON SAUCE AND SOY MAYONNAISE

30 €

TAGLIATA DE THON, ÉCHALOTTES GLACÉES, TOMATES CERISES ET SÉSAME
TUNA TAGLIATA, GLAZED SPRING ONIONS, CHERRY TOMATOES AND SESAME SEEDS

38 €

FRITTO MISTO (LANGOUSTINES, CALAMARS, CREVETTES, & SAUCE TARTARE)

FRITTO MISTO (SCAMPI, CALAMARI, PRAWNS & TARTAR SAUCE)

36 €

FILET DE BAR À L'EAU FOLLE ET FRUITS DE MER

SEABASS FILLET WITH CRAZY WATER AND SEAFOOD

38 €

Viandes/Meats

PICATA DE VEAU SAUCE AU CITRON

VEAL PICATA WITH LEMON SAUCE

28 €

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, SAUCE CARBONARA ET TRUFFE DE SAISON

BEEF TARTAR WITH KNIFE, CARBONARA SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE

32 €

ESCALOPE MILANAISE DE VEAU (ROQUETTE, TOMATES CERISES, PARMESAN 24 MOIS)
MILANESE VEAL SCALOPPINI (ROQUETTE, CHERRY TOMATO, 24 MONTH PARMESAN CHEESE)

38 €

ESCALOPE MILANAISE DE VEAU À LA TRUFFE DE SAISON ET COPEAUX DE TRUFFES

MILANESE VEAL SCALOPPINI WITH SEASONAL TRUFFLES AND TRUFFLE SHAVINGS

48 €

FILET DE BOEUF SAUCE AUX CÈPES

BEEF FILLET WITH CÈPES SAUCE

42 €

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI SAUCE AU CHIANTI, TERRINE DE FOIS GRAS ET TRUFFE DE SAISON

BEEF FILET ROSSINI STYLE WITH CHIANTI SAUCE, TERRINE OF FOIE GRAS AND SEASONAL TRUFFLE

58 €

TAGLIATA DE BOEUF BLACK ANGUS URUGUAY MATURÉE EN AQUARIUM,
PARFUMÉE À L'AIL, ROMARIN, SOUS LIT DE ROQUETTE, TOMATES CERISE ET PARMESAN 24 MOIS

*BLACK ANGUS URUGUAY BEEF TAGLIATA, MATURED IN AN AQUARIUM
AND FLAVOURED WITH GARLIC, ROMEMARY, ROCKET, TOMATO CHERRY AND 24 MONTH PARMESAN CHEESE*

56 €

COQUELET ENTIER DÉSOSSÉ, BASSE CUISSON, JUS À LA TRUFFE ET TRUFFE DE SAISON

BABY-CHICKEN STUFFED, TRUFFLE JUICE AND SEASONAL TRUFFLE (SLOW COOKING)

58 €



Garnitures

8 euros

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE
OLD-FASHIONED MASHED POTATOES

FRITES MAISON
HOMEMADE FRIES

POÊLÉE DE LÉGUMES
VEGETABLES PAN

MINI SPAGHETTI AIL, HUILE & PIMENTS
MINI SPAGHETTI, GARLIC, OIL & PEPPERS

MINI PENNE AL'ARRABIATA
MINI PENNE AL'ARRABIATA

MINI SALADE DE ROQUETTE PARMESAN 24 MOIS
MINI ROCKET SALAD WITH 24-MONTH PARMESAN CHEESE


16 euros

MINI SALADE DE SUCRINE ET COPEAUX DE BREBIS À LA TRUFFE
MINI SUCRINE SALAD AND SHAVINGS OF SHEEP WITH TRUFFLE

GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE DE SAISON
POTATO GRATIN WITH SEASONAL TRUFFLE

22 euros

MINI PENNE SAUCE À LA TRUFFE ET TRUFFE DE SAISON
MINI PENNE WITH TRUFFLE SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE



Desserts

LE TIRAMISU CROUSTILLANT, FAIT MINUTE

THE CRISPY TIRAMISU, MADE-TO-ORDER

16 €

TIRAMISU NUTELLA SPECULOS

NUTELLA SPECULOS TIRAMISU

16 €

TIRAMISU FRUITS ROUGES

RED FRUITS TIRAMISU

16 €

PIZZA NUTELLA & MASCARPONE À PARTAGER

NUTELLA & MASCARPONE PIZZA TO SHARE

24 €

SGROPPINO XXL (SORBET CITRON, PROSECCO & VODKA)

SGROPPINO XXL (LIME SORBET, PROSECCO & VODKA)

18 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE À LA VANILLE MADAGASCAR (10 MIN)

CHOCOLATE CAKE AND MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM (10 MIN)

18 €

TARTE FINES AUX POMMES TIÈDE ET SA GLACE VANILLE

WARM APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

18 €

BABA AU RHUM, CRÈME PATISSIÈRE ET SA GLACE RHUM RAISIN

RUM BABA, PASTRY CREAM AND RUM AND GRAPE ICE CREAM

18 €

PANNACOTTA AUX FRUITS ROUGE

RED FRUIT PANNACOTTA

16€

ASSIETTE DE CHOCOLAT MAISON À PARTAGER

HOMEMADE CHOCOLATE PLATE TO SHARE

26 €

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

RED FRUIT PLATE

26 €