

# CAFFÈ COSÌ La Trattoria

de Bruno Caironi

Le Chef Bruno Caironi vous invite à un voyage culinaire,  
sur les rives de la Méditerranée, entre Monaco et Ligurie,  
en passant par la Côte d'Azur et la Provence.

## • RAPIDAMENTE •

Plateau déjeuner en mode chrono  
Du mardi au vendredi sauf jours fériés  
Plat / Dessert 22€  
Entrée / Plat 24€  
Entrée / Plat / Dessert 28€

## • ANTIPASTI •

### ENTRÉES

*A partager ... ou pas*

Assortiment de 3	22
Assortiment de 5	35
Assortiment de 7	49
Antipasto del giorno	
Buratina / tomate couleur sud / pesto	
Œuf mollet / capunatina d'aubergines	
Poulpe mariné au citron en salade Riviera	
Terrine de notre manufacture / condiments	
Vitello / tonnato à la Piémontaise	

## • SALUMERIA •

### CHARCUTERIES

<b>Les terrines de la manufacture des chefs</b>	18
Canard orange / au poivre vert / lapin tomate / olive / poulet citron / condiments	
Charcuteries du moment	(voir tableau des suggestions)

## • PRIMI PIATTI •

### PÂTE & RISOTTO

*Voir tableau des suggestions*

Ravioli de foie gras de canard / bouillon parfumé en cappuccino	34
Risotto en fonction des produits et de la saison	

## • SECONDI DI CARNE - DI PESCE •

### VIANDE & POISSON

Daurade royale / tian de légumes / suc tomate	36
Canette / Figue de Solliès / sauce Porto / polenta	34

## • MENU BAMBINO •

### POUR LES ENFANTS

Pasta - Gelato - Bibita

16

## • FORMAGGIO •

### FROMAGES

Assortiment de fromages italien, condiment poire 12

## • DOLCI & GELATI •

### DESSERTS & GLACES

Affogato al Caffè ( <i>glace vanille / espresso</i> )	11
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	14
Tiramisù de la casa comme à Vérone	11
Dolce Così de la manufacture des chefs à l'italienne	12

### Instant glacé

Chocolat - Pistache - Vanille	10
Citron - Fruits de saison	10

## • MENU SCOPERTÒ •

### MENU DÉCOUVERTE

Coquillage / crustacé / calamar / suc citronné	
○○○	
Ravioli de foie gras de canard / bouillon parfumé en cappuccino	
○○○	
Canette / figue de Solliès / Sauce Porto / Polenta	
○○○	
Fromages d'Italie	
○○○	
San Carlo tout chocolat	

Prix par personne 56 €  
ou 61 € avec le fromage

*Prix TTC hors boissons*

Flashez-moi

