

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
Assortiment de 5
Assortiment de 7
Antipasto del giorno
Blanc de calamaretti / pasta e fagiolo en salade riviera
Crevette / légumes d'automne confits / suc de homard
Œuf mollet / légumes / vinaigrette au fumet de truffe
Pâté en croûte de la nonna / condiments antipasti
Vitello / tonnato à la Piémontaise

• SALUMERIA •

CHARCUTERIES

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

• PRIMI PIATTI •

PÂTE & RIZ

Voir tableau des suggestions

Ravioli de foie gras de canard
Risotto en fonction des produits et de la saison

• SECONDI DI CARNE - DI PESCE •

VIANDE & POISSON

Coquillages / fruits de mer à l'italienne
Pâtes / bouillon de homard à l'huile d'olive 36
Veau / légumes sautés à cru / jus de déglacage à la sauge 34

• MENU BAMBINO •

POUR LES ENFANTS

Pasta - Gelato - Bibita

16

• FORMAGGIO •

FROMAGES

Fromages d'Italie / marmelade de fruits secs. 12

• DOLCI & GELATI •

DESSERTS & GLACES

Affogato al Caffè (*glace vanille / espresso*) 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

Grosse crevette / fruits de mer / haricots cocos de Pigna
en salade tiède à l'italienne

○○○

Ravioli de foie gras / condiment champignon / truffe
cappuccino d'une sauce Albufera

○○○

Veau / légumes sautés à cru /
Jus de déglacage à la sauge

○○○

Gorgonzola / poire / raisin

○○○

San Carlo chocolat / sauce latée
glace aux grains d'arabica

Prix par personne 58 €
ou 64 € avec le fromage

Prix TTC hors boissons

