

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.

• ANTIPASTI • ENTRÉES

A partager ... ou pas

Assortiment de 3	18
Assortiment de 5	29
Assortiment de 7	42

Antipasto del giorno
Capunatina des Pouilles à l'oeuf mollet
Légumes grillés et confits, tapenade d'olive taggiasca
Poulpe mariné en salade à l'italienne
Vitello tonnato à la Piémontaise

• SALUMERIA • CHARCUTERIE

Terrine de canard à l'orange,	16
pain de campagne grillé, condiments	
Charcuterie du moment	voir tableau de suggestions

• PRIMI PIATTI • PÂTE & RISOTTO

Ravioli de foie gras pochés dans un bouillon retour du marché
Risotto en fonction de la saison – voir tableau de suggestions

SECONDI • DI CARNE - DI PESCE • VIANDE & POISSON

Bar, endive cuite et crue, jus acidulé	32
Veau picanha en saltimbocca, pomme de terre Maxim's, Champignon farci, jus à la sauge	32

• MENU BAMBINO •

Pasta - Gelato - Bibita 15

• FORMAGGIO • FROMAGES

Assortiment de fromages italien, condiment poire 12

• DOLCI & GELATI • DESSERTS & GLACES

Affogato al Caffè (glace vanille / espresso)	10
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	13
Carré Così – brownie chocolat - caramel - vanille	13
Tiramisù de la casa	10
Dolce Così à « l'italienne »	12

Glaces et sorbets

Vanille – Chocolat	8
Citron – Fruits de saison	8

• MENU SCOPERTÒ • MENU DÉCOUVERTE

Coquillages et crustacés en salade à l'italienne

○○○

Ravioli de foie gras pochés dans un bouillon,
Retour du marché

○○○

Veau picanha en saltimbocca

Pomme de terre Maxim's,

Champignon farci, jus à la sauge

○○○

Gorgonzola doux DOP, condiment poire

○○○

Carré Così – brownie chocolat - caramel - vanille

Prix par personne 52 €
ou 58 € avec le fromage

Prix TTC hors boissons

Flashez-moi

