

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	19
Assortiment de 5	31
Assortiment de 7	43
Antipasto del giorno	
Burratina couleur sud comme on aime sur la riviera	
Capunatina d'aubergines à l'oeuf mollet	
Pappa al pomodoro de Toscane façon "L'andana"	
Vitello tonnato à la Piémontaise	

FOCACCINA

ALBA – purée de champignon/truffe, stracciatella	18
VERDIANA – artichauts, crème de burrata, tapenade	16
ROSSA – tomate à la tomate, grana Padano, pistou	16
MILENA – gorgonzola, condiment poire gingembre	17

• SALUMERIA • CHARCUTERIE

Terrine de la manufacture, condiments, pain grillé	18
Canard orange ou poivre vert, Lapin tomate olive, Poulet citron	
Charcuteries du moment <small>(voir tableau des suggestions)</small>	

• PRIMI PIATTI •

PÂTE & RISOTTO

Voir tableau des suggestions

Ravioli de foie gras de canard pochés dans un bouillon	
Risotto en fonction des produits et de la saison	

• SECONDI DI CARNE - DI PESCE •

VIANDE & POISSON

Coquillages, fruits de mer et crustacés façon Riviera	34
V viande et garniture élaborées au grès de l'inspiration du chef, des produits du marché et de la saison	
Agneau	34
Canard	32
Poulet jaune	30
Veau	32

• 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>)	10
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	13
Tiramisù de la casa comme à Vérone	10
Dolce Così à « l'italienne »	12

Glaces et sorbets

Chocolat - Pistache - Vanille	8
Citron - Fruits de saison - Fior di latte	8

• MENU SCOPERTÒ •

MENU DÉCOUVERTE

Crevettes marinées en escabèche	
○○	
Ravioli de foie gras de canard pochés dans un bouillon parfumé, champignons	
○○	
Viande et garniture élaborées au grès de l'inspiration du chef, des produits du marché et de la saison	
○○	
Gorgonzola doux DOP, condiment poire	
○○	
Fruits rouges, sorbet fior di latte, jus glacé	

Prix par personne 52 €
ou 58 € avec le fromage

Prix TTC hors boissons

Flashez-moi

