

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	
Capunatina d'aubergines, burratina à l'huile d'olive	
Crevettes, légumes en marinade croquante	
Pappa al pomodoro comme à L'andana	
Vitello tonnato à la Piémontaise	

FOCACCINA

ALBA – purée de champignon/truffe, stracchino	16
VERDIANA – artichauts, crème de burrata, tapenade	14
ROSSA – tomate à la tomate, grana Padano, pistou	14
MILENA – gorgonzola, condiment poire gingembre	15

• SALUMERIA •

CHARCUTERIE

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

• 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
Viande et garniture élaborées au grès de l'inspiration du chef, des produits du marché et de la saison	
Agneau	32
Canard	29
Poulet jaune	28
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, Légumes en marinade croquante, Truffe d'été ○○○
Ravioli de foie gras de canard pochés dans un bouillon parfumé, artichauts ○○○
Viande et garniture élaborées au grès de l'inspiration du chef, des produits du marché et de la saison ○○○
Gorgonzola doux DOP, condiment poire ○○○
Pavlova vanille / framboise

Prix par personne 52 €
ou 58 € avec le fromage

Prix TTC hors boissons

Flashez-moi

