

# 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	
Légumes du sud grillés et confits, sauce Caesar	
Piccadolce thon & câpres à la Sicilienne	
Poulpe mariné aux agrumes façon riviera	
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	
Charcuterie du moment <i>(voir tableau des suggestions)</i>	

## • PRIMI PIATTI • PÂTE & RISOTTO

Ravioli de foie gras pochés dans un bouillon retour du marché	
Risotto en fonction de la saison – <i>(voir tableau des suggestions)</i>	

## SECONDI

### • DI CARNE - DI PESCE • VIANDE & POISSON

Cacciucco de poisson et fruits de mer à la Toscane	34
Veau saltimbocca, oignon / tomate, pomme Anna, jus à la sauge	32

### • MENU BAMBINO •

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	10
Dolce Così à « l'italienne »	12
<b>Glaces et sorbets</b>	
Chocolat - Pistache - Vanille	8
Citron - Fruits de saison - Fior di latte	8

## • MENU SCOPERTÒ • MENU DÉCOUVERTE

Légumes en barigoule, crevettes marinées, sucs de homard	
○○○	
Ravioli de foie gras pochés dans un bouillon parfumé, champignons	
○○○	
Veau saltimbocca, oignon / tomate, pomme Anna, jus à la sauge	
○○○	
Gorgonzola doux DOP, condiment poire	
○○○	
Pavlova	
Citron / fraise	

Prix par personne 52 €  
ou 58 € avec le fromage  
*Prix TTC hors boissons*

Flashez-moi

