

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 20€
Entrée / Plat 22€
Entrée / Plat / Dessert 26€

• ANTIPASTI •

ENTRÉES

A partager ... ou pas

Assortiment de 3 22
Assortiment de 5 35
Assortiment de 7 49
Antipasto del giorno
Oeuf mollet capunatina d'aubergines
Pappa al pomodoro de Toscane
Terrine de canard de notre manufacture, condiments
Vitello tonnato à la Piémontaise

• SALUMERIA •

CHARCUTERIES

Pâté en croûte de volaille de la nonna, 22
grand antipasto de Salento
Charcuteries du moment (voir tableau des suggestions)

• 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 à l'italienne, quelques pâtes,
sucs de homard réduits 34
Agneau, jus d'une estouffade à la provençale
Pomme de terre écrasée, tomate à la tomate 34

• 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 (*glace vanille / espresso*) 11
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée 13
Tiramisù de la casa comme à Vérone 11
Dolce Così de la manufacture des chefs à l'italienne 12

Glaces et sorbets

Chocolat - Pistache - Vanille 10
Citron - Fruits de saison 10

• MENU SCOPERTÒ •

MENU DÉCOUVERTE

Fruits de mer en salade riviera
○○○
Ravioli de foie gras de canard primavera
○○○
Agneau, jus d'une estouffade,
Pomme de terre écrasée, tomate à la tomate
○○○
Gorgonzola doux DOP, condiment poire
○○○
Fraises dans un jus glacé, sorbet fior di latte

Prix par personne 56 €
ou 61 € avec le fromage

Prix TTC hors boissons

Flashez-moi

