

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 22€

Entrée / Plat 24€

Entrée / Plat / Dessert 28€

• ANTIPASTI •

ENTRÉES

A partager ... ou pas

Assortiment de 3

Assortiment de 5

Assortiment de 7

Antipasto del giorno

Bruschetta de Spianata piquant

Capunatina d'aubergine / burratina / huile d'olive / poivre

Carpaccio de saumon mariné citron / fenouil / safran

Pappa al pomodoro de Toscane

Terrine de notre manufacture / condiments antipasti

Vitello / tonnato à la Piémontaise

• SALUMERIA •

CHARCUTERIES

Les terrines de la manufacture des chefs 18

Canard orange / au poivre vert / lapin tomat'olive /
poulet citron / condiments

Charcuteries du moment (voir tableau des suggestions)

• PRIMI PIATTI •

PÂTE & RIZ

Voir tableau des suggestions

Ravioli de foie gras de canard

Risotto en fonction des produits et de la saison

• SECONDI DI CARNE - DI PESCE •

VIANDE & POISSON

Daurade royale comme on aime sur la riviera, jus tranché un
peu amer 36

Veau Picanha / légumes et jus d'un osso buco / galette de
pomme de terre 36

• MENU BAMBINO •

POUR LES ENFANTS

Pasta - Gelato - Bibita 16

• FORMAGGIO •

FROMAGES

Fromages d'Italie / condiment fruits 13

• DOLCI & GELATI •

DESSERTS & GLACES

Affogato al Caffè (*glace vanille / espresso*) 13

Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée 14

Tiramisù de la casa comme à Vérone 12

Dolce Così de la manufacture des chefs à l'italienne 13

Instant glacé

Chocolat - Pistache - Vanille 12

Citron - Fruits de saison 12

• MENU SCOPERTÒ •

MENU DÉCOUVERTE

Coquillages / crustacés en salade Riviera

ooo

Ravioli de foie gras dans un bouillon de canard
en cappuccino / truffe d'été

ooo

Veau Picanha / légumes et Jus d'un osso buco

Galette de pomme de terre

ooo

Gorgonzola doux / condiment fruits

ooo

Tartastrophe citron

Inspiration de Massimo Bottura

Prix par personne 58 €

ou 64 € avec le fromage

Prix TTC hors boissons

