

# 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	21
Assortiment de 5	34
Assortiment de 7	47
Antipasto del giorno	
Bayaldi de légumes confits, tapenade verte	
Oeuf mollet, puntarelle et poutargue	
Poulpe mariné, cocos en salade à l'italienne	
Vitello tonnato à la Piémontaise	

## • SALUMERIA •

### CHARCUTERIES

Terrine de la manufacture, canard orange ou poivre vert,	18
Lapin tomatolive ou Poulet citron, condiments et pain grillé	
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

Bar, tian de légumes confits, suc de cuisson aux agrumes.	34
Canette, légumes d'hiver, pomme de terre Maxim's, Sauce dolce e forte	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> )	11
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	13
Tiramisù de la casa comme à Vérone	11
Dolce Così à « l'italienne »	12

### Glaces et sorbets

Amarena - Chocolat - Pistache - Vanille	10
Citron - Fruits rouges - Fior di latte	10

## • MENU SCOPERTÒ •

### MENU DÉCOUVERTE

Crevettes marinées en barigoule,  
sucs de cuisson au jus de homard

○○○

Ravioli de foie gras de canard dans un bouillon parfumé  
Champignons

○○○

Canette, légumes d'hiver, pomme de terre Maxim's,  
Sauce dolce e forte

○○○

Gorgonzola doux DOP, condiment poire

○○○

San Carlo chocolat, sauce lactée

Prix par personne 54 €  
ou 59 € avec le fromage

*Prix TTC hors boissons*

Flashez-moi

