

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

Blanc de petit calamar à la Genovese

Crevette marinée en escabèche « Riviera »

Légumes confits / vinaigrette tapenade

Œuf mollet / capunatina d'aubergine

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

Cacciucco de poisson dans un bouillon de bouillabaisse /
rouille safranée 34

Agneau / légumes de printemps au sautoir / jus d'un navarin 36

• MENU BAMBINO •

POUR LES ENFANTS

Pasta - Gelato - Bibita

16

• FORMAGGIO •

FROMAGES

Fromages d'Italie / condiment fruits 12

• DOLCI & GELATI •

DESSERTS & GLACES

Affogato al Caffè (*glace vanille / espresso*) 11

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

Tiramisù de la casa comme à Vérone 11

Dolce Così de la manufacture des chefs à l'italienne 12

Instant glacé

Chocolat - Pistache - Vanille 10

Citron - Fruits de saison 10

• MENU SCOPERTÒ •

MENU DÉCOUVERTE

Crevette marinée en escabèche « Riviera »

○○○

Ravioli de foie gras dans un bouillon de canard
en cappuccino / asperge

○○○

Agneau / légumes de printemps au sautoir
Jus d'un navarin

○○○

Fromages d'Italie / condiment fruits

○○○

Pavlova fraise / citron

Prix par personne 58 €

ou 64 € avec le fromage

Prix TTC hors boissons

