

# 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	
Capunatina d'aubergines à l'oeuf mollet	
Légumes du sud grillés et confits, salsadoro	
Saumon mariné comme un carpaccio, condiment légumes	
Vitello tonnato à la Piémontaise	

## • FOCACCINA •

<b>ALBA</b> – Stracciatella, condiment champignon/truffe d'été	18
<b>ROSSA</b> – Crème de burrata, tomate confite, basilic	14

## • SALUMERIA •

### CHARCUTERIE

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

Daurade royale en filet cuit au plat, supions à la Genovese, suc de cuisson réduit, pistou d'herbes fraîches	34
Veau picanha en saltimbocca alla romana, champignon farci	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	9
Citron - Fruits rouges - Fior di latte	9

## • MENU SCOPERTÒ •

### MENU DÉCOUVERTE

Saumon mariné comme un carpaccio, Condiment légumes	000
Ravioli de foie gras de canard cuit dans un bouillon Sauce crémeuse en infusion de cèpes, tartufata	000
Veau picanha en saltimbocca alla romana, champignon farci	000
Gorgonzola doux DOP, condiment poire	000
Syracuse aux agrumes, sorbet clémentine	

Prix par personne 54 €

ou 59 € avec le fromage

*Prix TTC hors boissons*

Flashez-moi

