

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	18
Assortiment de 5	29
Assortiment de 7	42

Antipasto del giorno
Capunatina d'aubergines à l'œuf mollet
Légumes grillés et confits, tapenade d'olive taggiasca
Poulpe mariné en salade à l'italienne, cocos de Pigna
Piccadolces italiano Ô'mama mia (thon & câpres)

• SALUMERIA • CHARCUTERIE

Terrine de canard au poivre vert ou à l'orange, pain de campagne grillé, condiments	16
Charcuterie du moment	voir tableau de suggestions

• PRIMI PIATTI • PÂTE & RISOTTO

Ravioli d'épinards ricotta à la genovese	24
Ravioli de foie gras pochés dans un bouillon retour du marché	29
Risotto en fonction de la saison – voir tableau de suggestions	

SECONDI • DI CARNE - DI PESCE • VIANDE & POISSON

Veau picanha, garniture et jus d'un osso buco	30
Sautés de coquillages, crustacé à l'italienne, Sucs de homard	32

• MENU BAMBINO •

Pasta + Gelato + Bibita 15€

• FORMAGGIO • FROMAGES

Assortiment de fromages italien, condiment poire	12
--	----

• DOLCI & GELATI • DESSERTS & GLACES

Affogato al Caffè (glace vanille / espresso)	10
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	13
Chocolat / framboise / rose	13
Tiramisù de la casa comme à Vérone	10
Dolce Così à « l'italienne »	12

Glaces et sorbets	
Vanille – Chocolat	8
Citron – Fruits de saison	8

• MENU SCOPERTÒ • MENU DÉCOUVERTE

Coquillages et crustacés en salade « Riviera »	○○○
Ravioli de foie gras pochés dans un bouillon, Retour du marché	○○○
Veau picanha, garniture et jus d'un osso buco	○○○
Gorgonzola doux DOP, condiment poire	○○○
Chocolat / framboise / rose	

Prix par personne 52 €
ou 58 € avec le fromage

Prix TTC hors boissons

Flashez-moi

