

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
Assortiment de 5
Assortiment de 7
Antipasto del giorno
Bayaldi de légumes confits, tapenade d'olive verte
Oeuf mollet, puntarelle et poutargue
Poulpe, supions marinés, cocos en salade Riviera
Vitello tonnato à la Piémontaise

• SALUMERIA •

CHARCUTERIES

Les terrines de notre manufacture, canard à l'orange ou au
poivre vert ou Lapin tomat'olive ou Poulet citron,
condiments antipasti et pain de campagne grillé 18
Charcuteries du moment (voir tableau des suggestions)

• PRIMI PIATTI •

PÂTE & RISOTTO

Voir tableau des suggestions

Ravioli de foie gras de canard cuits dans un bouillon 32
Risotto en fonction des produits et de la saison

• SECONDI DI CARNE - DI PESCE •

VIANDE & POISSON

Bar, tian de légumes confits, sucs de cuisson aux agrumes. 34
Canette, légumes d'hiver, pomme de terre Maxim's,
Sauce dolce e forte 32

• MENU BAMBINO •

POUR LES ENFANTS

jusqu'à 10 ans

Pâtes : du jour, au beurre ou à la tomate, glace ou sorbet ou panna così
Une boisson – eau ou jus fruits (pomme ou orange) 16

• FORMAGGIO •

FROMAGES

Assortiment de fromages italien, condiment poire 12

• DOLCI & GELATI •

DESSERTS & GLACES

Affogato al Caffè (*glace vanille / espresso*) 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 - Fior di latte – Fruits rouges 10

• MENU SCOPERTÒ •

MENU DÉCOUVERTE

Crevettes marinées en barigoule,
Sucs de cuisson au jus de homard
○○○
Ravioli de foie gras cuits dans un bouillon parfumé
en cappuccino, champignons
○○○
Canette, légumes d'hiver, pomme de terre Maxim's
Sauce dolce e forte
○○○
Gorgonzola doux DOP, condiment poire
○○○
Scala chocolat / café, sauce profiterole

Prix par personne 54 €
ou 59 € avec le fromage

Prix TTC hors boissons

Flashez-moi

