

MENU



SAVEURS DE LA TERRE

TAGLIERE CHI BURDLAZ 16

NOTRE SÉLECTION NATIONALE DE CHARCUTERIES
SERVIE ACCOMPAGNÉE DE NOTRE JARDINIÈRE ET DE SQUACQUERONE
DE LA LAITERIE DE CESENA

TARTARE PIEMONTESE 16

TARTARE DE FASSONA PIÉMONTAISE AU COUTEAU
SERVI ACCOMPAGNÉ DE CÂPRES DE SICILE, JAUNE D'ŒUF BIO,
MOUTARDE DE DIJON ET OIGNON DE TROPEA MARINÉ

IL MAIALE TRANQUILLO 18

JAMBON DOUX PREMIER CHOIX, RÉSERVE 30 MOIS,
EXPLOITANT « BETELLA », ACCOMPAGNÉ DE GNOCCO FRITTO

GIARDINIERA NOSTRA 12

PRÉPARÉ PAR NOS SOINS AVEC DES LÉGUMES DE SAISON
ET DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

VITEL TONNÉ AI GIORNI NOSTRI 14

ÉPAULE DE VEAU CUITE À BASSE TEMPÉRATURE,
SAUCE AU THON ET FEUILLES DE CÂPRE

TEGAMINO ALLA PARMIGIANA 14

LA TRADITIONNELLE AUBERGINE À LA PARMIGIANA
SERVIE DANS SA CASSEROLETTE

IL FIORE CRICK CROCK 12

FLEUR DE COURGETTE FARCIE À LA RICOTTA, MOZZARELLA,
TOMATES SÈCHES ET PETITES OLIVES EN TEMPURA PANKO CROQUANTE



LA BRUSCHETTA ALL'ITALIANA 9

PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ, GARNI DE TOMATE FRAÎCHE,
BASILIC, ORIGAN ET HUILE MURAGLIA



ALLERGÈNES - VEUILLEZ INFORMER LE PERSONNEL DE LA SALLE À MANGER SI VOUS DEVEZ ÉVITER CERTAINS ALIMENTS OU ALLERGÈNES AVANT DE PASSER VOTRE COMMANDE.

NOUS NE POUVONS PAS EXCLURE LA POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION CROISÉE PENDANT LES PRÉPARATIONS EN CUISINE. PAR CONSÉQUENT, NOS PLATS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS CONFORMÉMENT À REG. UE 1169/11

* MATIÈRES PREMIÈRES / PRODUITS COUPÉS LOCALEMENT - CERTAINS PRODUITS FRAIS D'ORIGINE ANIMALE, COMME LES PRODUITS DE POISSON CONSOMMÉS CRUS, SONT SOUMIS À RÉDUCTION RAPIDE

DE LA TEMPÉRATURE POUR GARANTIR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS COMME DÉCRIT

DANS LE PLAN HACCP CONFORMÉMENT AU REG. CE 852/04 ET RÉG. CE 853/04. PRODUITS SURGELÉS - LES PLATS MARQUÉS D'UN ASTÉRISQUE (*)

PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉS AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES CONGELÉES À L'ORIGINE SELON LA DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ.

LES FROMAGES... NOTRE SÉLECTION 18



NOS FROMAGES DE QUALITÉ SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS DÉPASSENT LES FRONTIÈRES...
ILS SONT SERVIS ACCOMPAGNÉS DE CONFITURES MAISON, DE MIEL BIO ET DE FRUITS DE SAISON



APPELLATION	TYPE DE LAIT	PROVENANCE	PARTICULARITÉ
MANCHEGO GRANDE RÉSERVE AOP	BREBIS	ESPAGNE	Un des fromages espagnols les plus connus au monde. Saveur et consistance riches et persistances
BUCHE DE CHÈVRE MONS	CHÈVRE	FRANCE	Fromage de chèvre doux et délicat au goût légèrement acide typique des fromages de chèvre.
GRUYÈRE DES ALPES SUISSES AOP	VACHE	SUISSE	Affiné dans le Tunnel de la Collonge, arôme enveloppant, goût persistant et légèrement piquant.
REBLOCHON FERMIER DOP MONS	VACHE	FRANCE	Fromage semi-affiné de haute qualité avec moisissure de couleur ivoire sur la peau qui donne au fromage cette saveur sucrée intense qui rappelle la noisette.
SHOPHIRE BLUECHEESE	VACHE	ANGLETERRE	Affiné dans le Porto et conservé avec des raisins de Corinthe. Fromage aux arômes uniques, senteur de caramel et enveloppantes notes persillées piquantes. Parmi les meilleurs fromages persillés au monde.

SALADES ET PRIMEURS DU POTAGER

TROPICAL SUMMER 14

MESCLUN, CREVETTES SAUTÉES, CÉLERI CROQUANT, PETITES TOMATES, CONCOMBRE,
NOIX DE CAJOU, ASSAISONNEMENT À LA MANGUE ET AU CITRON VERT

CAPRESE NOSTRA 13

MESCLUN SAUVAGE, MOZZARELLINE DE BUFFLONNE,
TOMATES CERISES COLORÉES, BASILIC, PETITES OLIVES, ORIGAN

POLLOK 13

MESCLUN SAUVAGE, POULET BIO AU GRILL, AVOCAT, PETITS RADIS,
PETITES TOMATES, AMANDES GRILLÉES,
OIGNON FLUO, ASSAISONNEMENT AU YAOURT

INSALATA VEGAN 12

MESCLUN DES CHAMPS, HARICOTS NOIRS, AVOCAT, FRAMBOISES,
FÈVES DE SOJA ET GRAINES DE SÉSAME

CHIBU POKÈ 15

RIZ BASMATI, SAUMON MARINÉ AU SOJA, AVOCAT, FÈVES DE SOJA, PETITES TOMATES,
CONCOMBRE, CHOU POMMÉ MARINÉ, SÉSAME GRILLÉ ET SAUCE TERIYAKI

PÂTES ARTISANALES AU ROULEAU

MADAME TAGLIATELLA 13

TAGLIATELLES MAISON AUX ŒUFS
SAUCE VIANDE...SELON LA RECETTE DE MA GRAND-MÈRE

TORTELLONI TRICOLORE 15

TORTELLI FAITS MAIN FARCIS À LA MOZZARELLA DE BUFFLONNE,
ÉMULSION DE TOMATES CERISES JAUNES ET ROUGES, PESTO DE BASILIC

CREMA ORANGE 12

CRÈME DE CAROTTE TIÈDE AU YAOURT ET CROÛTONS
DE PAIN ET GRAINES GRILLÉES

PASSEGGIATA BUCOLICA 14

MEZZE MANICHE FAÇON RISOTTO À LA CRÈME DE POIVRONS RÔTIS
ET SAUCE VIANDE BLANCHE ET RICOTTA

SAPORI DEL SUD 14

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE, CRÈME DE TOMATE DU PIENNOLO,
AUBERGINES FRITES ET CRÈME DE BURRATA

LINGUINA GENOVESE 13

LINGUINE AU PESTO TRADITIONNEL À LA GÉNOISE, HARICOTS VERTS ET POMME
DE TERRE, PAIN CROQUANT, PIGNONS DE PIN ET FROMAGE DE BREBIS

SPAGHETTONE ALLA PUMMAROLA 12 [VEG]

SPAGHETTONI GENTILE,
SAUCE TOMATES CERISES COLORÉES ET BASILICO



LA CARBONARA DI ZIA OTTAVIA 13

ELLE LA PRÉPARAIT AVEC DES SPAGHETTONI ÉTIRÉS AU BRONZE, UNE BONNE JOUE DE PORC POIVRÉE,
LES ŒUFS DE SES POULES ET UN BON FROMAGE DE BREBIS ROMAIN AOP.

LES POULES ON LES A, ET POUR LE RESTE,
ON A TOUT SIMPLEMENT COPIÉ ET BIEN COPIÉ!



NOS VIANDES GRILLÉES DEVANT VOUS



NOTRE SÉLECTION INTERNATIONALE DE VIANDES À L'OS

	PERSILLAGE	PROVENANCE	MORCEAUX DISPONIBLES	PRIX
SASHI FINLANDIA	•••••	EUROPA	CÔTE DE BŒUF	8 / 100 G
LA ROMAGNOLA	••	ITALIA	CÔTE DE BŒUF	6 / 100 G
BLACK ANGUS PIEMONTESE MEAT GUST	••••	ITALIA	CÔTE DE BŒUF	8 / 100 G
TAMACO DARK RED	••••••	SPAGNA	CÔTE DE BŒUF	8 / 100 G
OMAHA PACKERS	••••	USA	CÔTE DE BŒUF	9 / 100 G
JONH STONE	•••	IRLANDA	TOMAHAWK	8 / 100 G
ABERDEEN ANGUS	•••	SCOZIA	CÔTE DE BŒUF	7 / 100 G

REGARDEZ NOTRE VITRINE DES VIANDES, NOUS SÉLECTIONNONS CERTAINES DES MEILLEURS LONGES DU MONDE ENTIER ET NOUS AVONS TOUJOURS UNE NOUVEAUTÉ À PROPOSER

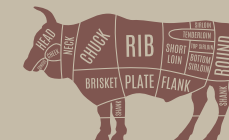
LES MORCEAUX

FILETTO DI MANZO 25

BŒUF IRLANDE 300 GR

RIBEYE
BŒUF URUGUAY

CÔTE DE BŒUF 400 G 25 - ÉMINCÉ 300 G 22





DE CHEZ LE BOUCHER



CICCIAGRILL 18

SÉLECTION DE VIANDES GRILLÉES

- SAUCISSE DE MORA ROMAGNOLA, TRAVERS DE PORC, FILET MIGNON, MOUTON, ÉMINCÉ DE BŒUF, ÉCHINE FRAÎCHE -



PREMIUM BEEF

FILETTO DI MANZO USA
GREATER OMAHA PACKERS 35
250 G



PICANHA DE VACHE ARGENTINA
RIOPLATENSE 25
300 GR

SPIEDONE FUSION 20 [NEW]

BROCHETTE DE HAUTS DE CUISSE DE POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE ENVELOPPÉS DE BACON
ET MARINÉS DANS NOTRE SPECIAL RUB, RÔTIS SUR LES BRAISES,
ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI ET DE GUACAMOLE



GALLETTO IN FIAMME 20

COQUELET DE ROMAGNE ÉLEVÉ EN PLEIN AIR, MARINÉ ET GRILLÉ,
SERVI ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE AU FOUR AU ROMARIN



DU GRILL... AU FOURNEAU...



L'INSOLITO FILETTO 26

BOUCHÉES DE FILET DE BŒUF À LA MOUTARDE, POIVRE ROSE ET DEMI-GLACE
AU CITRON VERT, SERVIES AVEC UNE CRÈME DE CAROTTE,
UN ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
ET DES LÉGUMES DE SAISON.

LA GUANCIA DI PETER 25

QUE DE VEAU PETER PHARM MARINÉE À LA BIÈRE ROUSSE
CUITE À BASSE TEMPÉRATURE ET SERVIE AVEC UNE PURÉE
DE POMMES DE TERRE, SA JUS LIÉ ET DES PETITS LÉGUMES DE SAISON

POLLETTO CBT 15

BLANC DE POULET BIO POÊLÉ À L'HUILE ET AUX HERBES AROMATIQUES,
SALADE SAUVAGE ET PETITES TOMATES COLORÉES



NOS BURGERS

CHIBUR[GER] 15

BURGER 100 % BŒUF ITALIEN 200 G, BUN AU SÉSAME ARTISANAL,
SCAMORZA BLANCHE, OIGNON DE TROPEA AIGRE-DOUX RÔTI, TOMATE ET LAITUE.
SERVI AVEC NOTRE SAUCE BBQ ET NOS POMMES DE TERRE AU FOUR



POLPO BURGER 16

TENTACULES DE POULPE RÔTIS, BUN ARTISANAL, AVOCAT, TOMATES CONFITES,
CHOUX POMMÉ MARINÉ, SAUCE TZATZIKI
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE RUSTIQUES





LE COIN VEGAN



GIARDINIERA NOSTRA 12
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS AVEC DES LÉGUMES
DE SAISON ET DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

LA BRUSCHETTA ALL'ITALIANA 9
PAIN GRILLÉ GARNI DE TOMATE FRAÎCHE,
BASILIC, ORIGAN ET HUILE MURAGLIA



SPAGHETTONE ALLA PUMMAROLA 12
LINGUINA ÉTIRÉE AU BRONZE, SAUCE TOMATES
CERISES COLORÉES ET BASILIC

INSALATA VEGAN 12
MESCLUN DES CHAMPS, HARICOTS NOIRS, AVOCAT, FRAMBOISES,
FÈVES DE SOJA, PETITS RADIS, CONCOMBRE ET GRAINES DE SÉSAME

POLPETTINE VEG 14
BOULETTES DE POIS CHICHES ET DE LÉGUMES ENROBÉES DE CHAPELURES AUX HERBES,
SERVIES AVEC UNE MAYONNAISE VEGAN À LA BETTERAVE ET LÉGUMES AU FOUR

VEGETARIANO

IL FIORE CRICK CROCK 12
FLEUR DE COURGETTE FARCIE À LA RICOTTA, MOZZARELLA,
TOMATES SÈCHES ET PETITES OLIVES EN TEMPURA PANKO CROQUANTE

CAPRESE NOSTRA 13
MESCLUN SAUVAGE, MOZZARELLINE DE BUFFLONNE, TOMATES CERISES
COLORÉES, BASILIC, PETITES OLIVES, ORIGAN

TEGAMINO ALLA PARMIGIANA 14
LA TRADITIONNELLE AUBERGINE À LA PARMIGIANA
SERVIE DANS SA CASSEROLETTE

LE POTAGER



SPICCHIONI RUSTICI 6
POMMES DE TERRE AU FOUR, ARÔMES ET HERBES

PATATINE CON BUCCIA 6
FRITTES AVEC LEUR PEAU

BIETOLINE SALTATE 6
BETTES À PEINE CUEILLIES SAUTÉES À LA POËLE AVEC AIL ET PIMENT FRAIS

FAGIOLINI SALTATI ALL'AGLIO E SESAMO 6
FHARICOTS VERTS SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE, AIL ET SÉSAME

FRICANDÒ D'ESTATE 7
LÉGUMES DE SAISON GROSSIÈREMENT ÉMINCÉS ET CUITS AU FOUR AUX HERBES AROMATIQUES

INSALATINA DI CAMPO 5
MESCLUN DES CHAMPS, PETITES CAROTTES, TOMATES DU VÉSUVE ET FENOUILS CROQUANTS

IL SUPER PINZIMONIO CHI BURDLAZ 10
LÉGUMES CROQUANTS ET CRUS DE SAISON ACCOMPAGNÉS DES ASSAISONNEMENTS MAISON





ANTIPASTI DE LA MER



LE CRU

OSTRICHE PERLE NOIRE 3 L'UNITÉ

SPÉCIALE DE CLAIRE DE BRETAGNE

SEXY TARTARE 18

THON À NAGEOIRE JAUNE, PARFUM CITRON GEL DE MARACUJA, CHIPS CROQUANTES

IL "CODA NERA" 20

SAUMON PREMIER CHOIX LÉGÈREMENT FUMÉ, ACCOMPAGNÉ DE PAIN BRIOCHÉ GRILLÉ ET DE BEURRE D'ALPAGE SALÉ

LE FROID

NON È UNA SEMPLICE INSALATA DI MARE 16

FRUITS DE MER TIÈDES, LÉGUMES CROQUANTS,
OIGNON FLUO ET ASSAISONNEMENTS AUX AGRUMES

POLPO PATATE E TACCOLE 16

SALADE DE TENTACULES DE POULPES TIÈDES, POMMES DE TERRE, HARICOTS MANGE-TOUT,
PETITES TOMATES, PETITES OLIVES ET CRÈME DE POMMES DE TERRE GREEN

PICCOLA CATALANA 22

GROSSES CREVETTES, GAMBAS ET ÉCREVISSSES, SALADE DE TOMATES À LA CATALANE,
CÉLERI CROQUANT ET OIGNON ROUGE MARINÉ

POVERI MA BELLI 14

PETITES SARDINES DE L'ADRIATIQUE MARINÉES, PAIN GRILLÉ,
CRÈME DE POIVRONS RÔTIS, OIGNON MARINÉ

LE CHAUD

CRISPY TUNA 15

BOUCHÉES DE THON DANS UNE TEMPURA DE MAÏS,
LÉGUMES ET MAYONNAISE AU SOJA.

I GRATINATI... COME UNA VOLTA 20

COUTEAUX, PÉTONCLES, MOULES, COQUILLES SAINT-JACQUES, ÉCREVISSSES,
GAMBAS... GRATINÉS À LA CHAPELURE PARFUMÉE

LA COZZA DI FONDALE DI RAVENNA 13

SAUTÉ DE MOULES SAUVAGES MARINIÈRES
SERVIES ACCOMPAGNÉES DE CROÛTONS DE PAIN DE CAMPAGNE

SEPPIA E PISELLI SCOMPOSTA 18

SUPIONS RÔTIS SUR CRÈME DE PETITS POIS ET TOMATES,
SAUCE SALMORIGLIO



ENTRÉE DE LA MER



PÂTES FRAÎCHES ET FRUITS DE MER

*** LO SCOGLIO 2.0 20**
(SERVI DANS SA CASSEROLE DE CUIVRE)
TAGLIOLINI FRAIS AUX ŒUFS FAITS MAISON,
SAUCE AUX FRUITS DE MER,
QUELQUES TOMATES CERISES ET PERSIL HACHÉ

SINFONIA DEL MEDITERRANEO 20
SPAGHETTONI PASTIFICIO GENTILE FAÇON RISOTTO AU PARFUM
DE CITRON VERT, TARTARE DE CREVETTE ROUGE,
CRÈME DE BURRATA ET PISTACHES GRILLÉES

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 18 CAD.
(MIN. 2 PERSONNES)
RIZ CARNAROLI MARINIÈRE
LÉGÈREMENT ROUGE COMME LE VEUT LA TRADITION

PASTA PATATE E COZZE A MODO MIO 16
PÂTES MIXTES FAÇON RISOTTO AUX MOULES D'EAU PROFONDE,
SON BOUILLON SUR CRÈME DE POMMES DE TERRE

BATTIGIA RIMINESE 18
PASSATELLI AUX COQUES, SUPIONS,
CRÈME DE COURGETTE ET SES FLEURS

PLIN DI GALLINELLA ALL'ACQUAPAZZA 18
BOUCHÉES DE GALLINETTE ALL'ACQUAPAZZA,
TOMATES CERISES ET PETITES OLIVES

ALLERGÈNES - VEUILLEZ INFORMER LE PERSONNEL DE LA SALLE À MANGER SI VOUS DEVEZ ÉVITER CERTAINS ALIMENTS OU ALLERGÈNES AVANT DE PASSER VOTRE COMMANDE.

NOUS NE POUVONS PAS EXCLURE LA POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION CROISÉE PENDANT LES PRÉPARATIONS EN CUISINE.

PAR CONSÉQUENT, NOS PLATS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS CONFORMÉMENT À REG. UE 1169/11

* MATIÈRES PREMIÈRES / PRODUITS COUPÉS LOCALEMENT - CERTAINS PRODUITS FRAIS D'ORIGINE ANIMALE, COMME LES PRODUITS DE POISSON CONSOMMÉS CRUS, SONT SOUMIS À RÉDUCTION RAPIDE DE LA TEMPÉRATURE POUR GARANTIR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS COMME DÉCRIT DANS LE PLAN HACCP CONFORMÉMENT AU REG. CE 852/04 ET RÉG. CE 853/04.
PRODUITS SURGELÉS - LES PLATS MARQUÉS D'UN ASTÉRISQUE (*) PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉS AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES CONGELÉES À L'ORIGINE SELON LA DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ.

PLATS DE POISSON

BRANZINO BBQ 24

BAR FRAIS 600/800 G CUIT SUR LA BRAISE,
À LA CHAPELURE PARFUMÉE AUX HERBES AROMATIQUES

* FRITTO DI PARANZA

SMALL 14 - LARGE 20
FRITURE LOCALE DE CALAMARS,
CREVETTES ET LÉGUMES CROQUANTS

* SPIEDINO SCOMPOSTO 18

CALAMARS TENDRES ET GROSSES CREVETTES
AVEC PAIN AUX HERBES CUIITS SUR LA BRAISE,
SERVIS AVEC UNE PETITE SALADE DÉLICATE ET TOMATES CONFITES

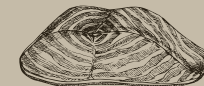
TAKI TAKI 22

TATAKI DE THON AU SÉSAME,
MAYONNAISE À L'AVOCAT,
LÉGUMES GRILLÉES, SAUCE TERIYAKI



ROMBETTO AI PROFUMI D'ESTATE 23

FILET DE TURBOT RÔTI À LA CRÈME D'AUBERGINE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À
L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, ÉMULSION DE TOMATES CERISES, BASILIC FRIT



ZUPP'A_MARE 25

SOUPE RUSTIQUE DE CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER
À LA TOMATE DU VÉSUVE ET AUX CROÛTONS DE PAIN



SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX ET LAISSEZ UN AVIS SI VOUS AIMEZ.



CHI_BURLAZ



CHI BURDLAZ GARDEN



CHI BURDLAZ

LE PIZZE

LES CLASSIQUES

LA FORNARINA 4

HUILE EVO, ORIGAN BIO,
ROMARIN

LA MARINARA 6

TOMATE SAN MARZANO, AIL,
HUILE EVO, ORIGAN, PERSIL

LA MARGHERITA 8

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
BASILIC, HUILE EVO

LA ROMANA 10

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE,
ANCHOIS SICILIENS, CÂPRES

LA NAPOLI 10

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE,
ORIGAN, ANCHOIS SICILIENS

LA WURSTEL 10

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE,
SAUCISSES DE FRANCFORT DU TRENTIN

LA DIAVOLA 11

TOMATE SAN MARZANO,
FIOR DI LATTE, SALAMELLE ÉPICÉE

LA CAPRICCIOSA 12

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS,
ARTICHAUTS, JAMBON CUIT, OLIVES NOIRES

LA BUFALOTTA 12

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA DE BUFFLONNE
DOP CAMPANA, BASILIC FRAIS

LA VEGETARIANA 12

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNON,
ARTICHAUTS, COURGETTES, POIVRONS, AUBERGINES

LA QUATTRO FORMAGGI 11

MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO,
PECORINO, SCAMORZA, GORGONZOLA

LA TONNO E CIPOLLA 12

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE,
TRANCHES DE THON À L'HUILE, COMPOTÉE D'OIGNON ROUGE

LES SPÉCIAUX

LA ADRIATICO 15

TOMATE SAN MARZANO, HUILE EVO FAÇON MARINARA,
SALADE DE FRUITS DE MER, SARDINES MARINÉES

LA CICCIAEFIORI 14

FIOR DI LATTE, SCAMORZA, SAUCISSE,
DATTERINI JAUNES, COURGETTES, FLEURS DE COURGETTES

LA SUMMER [NEW] 14

FIOR DI LATTE, BURRATA, CREVETTES,
PESTO GÉNOIS, TOMATES CERISES

LA PARMIGIANA [NEW] 13

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, AUBERGINE FRITE,
TOMATES DATTERINO JAUNES, FLOCONS DE GRANA PADANO, BASILIC

LA TRICOLORE 14

FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES DATTERINI,
ROQUETTE, JAMBON CRU 24 MOIS

LA CRUDO E BURRATA 14

BASE FORNARINA, BURRATA DES POUILLES, JAMBON DE PARME

LA CANTABRICO 15

BASE FORNARINA, BURRATA DES POUILLES,
ANCHOIS CANTABRIQUES, TOMATES DEMI-SÈCHES

BOISSONS

EAU MINÉRALE NATURALE / FRIZZANTE BOTTIGLIA 75 CL	3
VIN DE LA MAISON BIANCO, BIANCO FRIZZANTINO, ROSSO FERMO	
I LITRE	11
1/2 LITRE	6
PEPSI À LA PRESSION	
PETIT	4.5
MOYEN	5.5
PEPSI, PEPSI ZERO, MIRINDA ORANGE, SEVEN UP, LIPTON ICE TEA (LIMONE - PESCA) 33 CL	4
JUS DE FRUIT	3.5
ORANGE, ANANAS, POMME VERTE	
JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ	5
AMARI	4

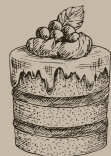
BIÈRES MAISON

BIÈRE DEL BORGO "DUCHESSA" 33 CL	6
FRESCA ED ELEGANTE. LA GASATURA È FINE, LA LEGGERA ACIDITÀ E UNA LUPPATURA MODERATA LA RENDONO FRESCA E PIACEVOLE	
BIÈRE DEL BORGO "REALE IPA" 33 CL	6
AMBRATA CON RIFLESSI VIVI E DI BUON CORPO, AL NASO OFFRE NOTE AGRUMATE	
BIÈRE AMARCORD "GRADISCA" 50 CL	7
UN PERFETTO EQUILIBRIO FRA NOTE FLOREALI E FRAGRANTI DI LUPPOLO, DI MALTO E MIELE. DI FACILE APPROCCIO E GRANDE SODDISFAZIONE	
BIÈRE AMARCORD "GRADISCA" 1 LT	14
UN PERFETTO EQUILIBRIO FRA NOTE FLOREALI E FRAGRANTI DI LUPPOLO, DI MALTO E MIELE. DI FACILE APPROCCIO E GRANDE SODDISFAZIONE	
BIÈRE AMARCORD "LA VOLPINA" 50 CL	7
ROSSA, FURBA, INTRIGANTE, CORPO PIENO E STRUTTURATO, DONA AL PALATO SENSAZIONI DI MIELE, FRUTTA SECCA E CANDITA DAL GRADEVOLE AMARO FINALE	

BIÈRES

PILS CHIARA STELLA ARTOIS PICCOLA 4.5 - MEDIA 6
ROSSA LEFFE MEDIA 33 CL 6.5
TENNENT'S SUPER MEDIA 30 CL 6.5

CORONA 6
ICHNUSA NON FILTRATA 5
WEISS FRANZISKANER HELL 6



- DESSERTS -

L'INIMITABILE PIANTINA DI TIRAMISÙ DEL CHI BURDLAZ

Mascarpone foam, Savoiardi (ladyfingers) biscuits,
coffee, cocoa nibs and grue

Mascarponeschaum, Löffelbiskuits
Kaffee, Kakao-Gruè, Kakaoerde

Écume de mascarpone, biscuits à la cuillère,
café, grué de cacao, terreau au cacao

7

CIOKO SAMBA

Two chocolate mousse with mango heart,
chocolate glazing, biscuit and cocoa crumble

Zweierlei Schokoladenmousse mit Mangokern,
Schokoglasur, Biskuit und Kakaostreusel

Mousse aux deux chocolats, cœur de mangue,
glaçage au chocolat, biscuit et crumble au cacao

8

LAMPONE EXPLOSION

Raspberry and white chocolate mousse,
raspberry compote with Yuzu, crispy puffed rice, vanilla sand

Mousse von Himbeeren und weißer Schokolade,
Yuzu-Himbeer-Kompott, knuspriger Puffreis, Vanillesand

Mousse de framboise et chocolat blanc, compote de framboise
au yuzu, riz soufflé croquant, sable à la vanille

9



TI PORTO AL CINEMA?

Caramelia mousse with salted caramel heart,
cocoa biscuit, vanilla cream and caramelised popcorn

Karamelia-Mousse mit gesalzenem Karamellkern,
Kakaobiskuit, Vanillesahne und Karamell-Popcorn

Mousse Karamelia au cœur de caramel salé, biscuit au cacao,
crème fouettée à la vanille et popcorns caramélisés

12

Creation by "Tommaso Foglia" Pastry chef

MILLEFOGLIE D'ESTATE

Crispy puff pastry mille-feuille, whipped vanilla ganache,
peach in two consistencies

Mille-feuille aus knusprigem Blätterteig mit aufgeschlagener
Vanille-Ganache und Pfirsich in zweierlei Zubereitungen

Mille-feuille à feuilletage croquant, ganache montée à la vanille,
pêche en deux consistances

8

I DOLCETTI SECCHI DELLA TRADIZIONE, RIGOROSAMENTE... FATTI IN CASA

Cantucci biscuits, chocolate salami, brutti ma buoni (literally ugly but good)
biscuits, tart, mascarpone cream, small glass of fine vermouth

Mandelgebäck, Schokosalami, Baiser-Gebäck, Mürbeteigkuchen,
Mascarponecreme und kleines Glas feiner Wermut

Cantucci, saucisson au chocolat, brutti ma buoni (biscuits secs),
tarte, crème au mascarpone, verre de vermouth haute qualité

7

- ICE CREAMS -

HOMEMADE



CREAMY LEMON SORBET CREMIGES ZITRONENSORBET SORBET CRÉMEUX CITRON

6

CREAMY MANGO AND MARACUJA SORBET CREMIGES MANGO- UND MARACUJA-SORBET SORBET CRÉMEUX MANGUE ET MARACUJA

6

FIOR DI LATTE ICE CREAM, SALTED CARAMEL AND CRUNCHY CRUMBLE SAHNEIS, GESALZENES KAREMELL UND KNUSPRIGE STREUSEL GLACE FIOR DI LATTE, CARAMEL SALÉ ET CRUMBLE CROQUANT

6

GREEN APPLE AND PORT WINE ICE CREAM EIS VOM GRÜNEN APFEL UND PORTWEIN GLACE À LA POMME VERTE ET PORTO

6

