

IN
TEN
SO

Benvenuti da Intenso

**Thomas Saurino et le chef Ciro Guarino
vous proposent un voyage culinaire italien avec des
produits d'exception et des plats authentiques
notamment de la Côte d'Amalfi.
Vous pouvez retrouver tous les produits de la carte dans
notre boutique pour continuer ce voyage
dans le Bel Paese, chez vous.**


*Thomas Saurino and Chef Ciro Guarino offer you
an Italian culinary journey with
exceptional products and authentic dishes
especially from the Amalfi Coast.
You can find all the products from the menu in
our shop, to continue this journey
in the Bel Paese, at home.*

BUONA DEGUSTAZIONE



Thomas Saurino



Menu enfant

- | | |
|---|------|
| Orecchiette à la sauce tomate et basilic ou au pesto de basilic ou au parmesan
<i>Orecchiette with tomato sauce and basil or with basil pesto or with parmesan</i> | 13.- |
| Lasagne traditionnelle à la parthénopéenne
<i>Traditional Neapolitan-style lasagna</i> | 15.- |
| Pizza Margherita traditionnelle napolitaine 
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne Campana DOP et basilic
<i>Margherita Pizza - Tomato sauce, buffalo mozzarella Campana PDO and basil</i> | 16.- |




Desserts enfant

- | | |
|--|-----|
| Boule de Glace 'Crema'  
Noisette, pistache, vanille, chocolat, café ou zabaione ou écorce de citron
<i>Scoop of ice-cream: 'Crema': hazelnut, pistachio, vanilla, chocolate, coffee, zabaione or lemon peel</i> | 7.- |
|--|-----|


Desserts – Sal de Riso

Babà traditionnel de Naples au rhum jamaïcain <i>Traditional Babà of Naples with Jamaïcain rhum</i>	12.-
Pastiera napoletana - Tarte à base de ricotta, blé cuit, œufs et fleur d'oranger <i>Tart made with ricotta, cooked wheat, egg and orange blossom</i>	10.-
Torta caprese au chocolat ou citron d'Amalfi IGP - Gâteau à la pâte d'amande <i>Marzipan chocolate or lemon cake</i>	10.-
Torta à la ricotta et aux poires de Sal de Riso <i>Sal de Riso's ricotta and pear cake</i>	12.-
Delizia au citron d'Amalfi IGP - Génoise à la crème et sirop de citron <i>Traditional Delizia - Lemon cream and lemon syrup sponge cake from Amalfi IGP lemons</i>	12.-
Dolce d'Amalfi Gâteau traditionnel au citron d'Amalfi IGP servi avec une crème au citron <i>Traditional Dolce d'Amalfi cake with lemon from Amalfi IGP served with a lemon cream</i>	10.-
Fragolata - Génoise, mousse à la vanille et purée de fraise <i>Fragolata - Sponge cake, vanilla mousse and strawberry puree</i>	12.-
Profiteroles au chocolat noir à 70% farci de crème chantilly à l'italienne <i>Chocolate Profiteroles - Stuffed with italian chantilly and topped 70% dark chocolate sauce</i>	12.-

Desserts – 'Maison' / Homemade

Tiramisù traditionnel de la côte d'Amalfi <i>Traditional Tiramisù from the Amalfi Coast</i>	12.-
Gelato	
Fruttini - Sorbet ou glace de fruits, sans sucre ajouté, servi dans sa coquille originale  <i>Fruttini gelato - Organic fruit sorbet or ice-cream, no added sugar, served in the original shell</i>	4.-
Boule de Glace 'Crema'   Noisette, pistache, vanille, chocolat, café ou zabaione ou écorce de citron <i>Scoop of ice-cream: 'Crema': hazelnut, pistachio, vanilla, chocolate, coffee, zabaione or lemon peel</i>	7.-



 : no gluten
Peut contenir des traces - May contain traces












Entrées / Starters

Tartare de bœuf à la truffe blanche d'Alba  <i>Beef tartare with white truffle from Alba</i>	59.-
Tartare de bœuf à la truffe noire du Piémont  <i>Beef tartare with Piedmont black truffle</i>	39.-
Minestrone Manu    <i>Minestrone Manu</i>	21.-
Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP  <i>Vitello tonnato with tuna from the Amalfi Coast and capers from Pantelleria IGP</i>	29.-
Tartare de thon à la sicilienne, crème d'avocat de Sicile, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon de Cetara et zestes de citron  <i>Sicilian tuna tartare, Sicilian avocado cream, Pantelleria capers IGP, Cetara tuna bottarga and lemon zest</i>	29.-
Parmigiana d'aubergines à la parthénopéenne <i>Eggplant parmigiana Neapolitan-style</i>	26.-
Champignons des bois sautés accompagnés de ses tomates du Piennolo du Vésuve DOP    <i>Sautéed wild mushrooms with Piennolo del Vesuvius DOP tomatoes</i>	24.-
Artichauts à la romaine    <i>Roman style artichokes</i>	25.-
Jambon de Parme DOP 18 mois et mozzarella de bufflonne campana DOP ou Burrata d'Andria IGP  <i>Parma ham DOP 18 months and buffalo campana mozzarella DOP or Burrata from Andria IGP</i>	27.-
Salade tiède de poulpe de la Méditerranée  <i>Warm Mediterranean octopus salad</i>	25.-
Focaccia à l'huile d'olive et fleur de sel   <i>Focaccia with olive oil and fine sea salt</i>	10.-



 : vegetarian  : no gluten  : no lactose
Peut contenir des traces - May contain traces

Pâtes / Pastas

Tagliolini artisanaux à la truffe blanche d'Alba  <i>Handmade tagliolini with white truffle from Alba</i>	69.-
Tagliolini artisanaux à la truffe noire du Piémont  <i>Handmade tagliolini with Piedmont black truffle</i>	49.-
Spaghetti de Gragnano IGP aux petites tomates rouges et jaunes du Piennolo du Vésuve DOP et basilic   <i>Spaghetti with red and yellow Piennolo tomatoes from Vesuvius DOP and basil</i>	25.-
Orecchiette aux champignons des bois, tomates du Piennolo du Vésuve DOP et Parmigiano Reggiano DOP   <i>Orecchiette with wild mushrooms, Piennolo del Vesuvio DOP tomatoes and Parmigiano Reggiano DOP</i>	31.-
Spaghetti de Gragnano IGP aux vongoles veraci  <i>Spaghetti from Gragnano IGP with clams</i>	32.-
Lasagne traditionnelle à la parthénopéenne <i>Traditional Neapolitan-style lasagna</i>	29.-
Gnocchi à la courge, pecorino et éclats de noisettes du Piémont   <i>Pumpkin gnocchi, pecorino cheese and éclats de noisettes du Piémont</i>	27.-
Tagliolini Intenso : ail, piment et citron IGP d'Amalfi   <i>Tagliolini Intenso: garlic, chilli pepper and Amalfi lemon</i>	27.-
Trofie artisanales au pesto de basilic <i>Handmade trofie with basil pesto</i>	26.-

IN
TEN
SO



Pour plus d'informations sur les allergènes de nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

For more details regarding allergies, please ask a member of the team.

VIANDE / MEAT = Volaille, veau et bœuf / Poultry, veal & beef : origine Suisse / Switzerland.



Charcuteries / Cured meat : origine Italie / Italy.



POISSON / FISH = Bar et daurade / Seabass and seabream : origine méditerranée FAO 37.3 / Mediterranean.



Filet de thon, calamar, seriole et poulpe / Tuna filet, calamari, amberjack and octopus : origine Méditerranée FAO 37.1 / Mediterranean.

Vongole et grondin / Clams and gurnard : origine méditerranée FAO 37 / Mediterranean.

Poissons / Fish

Tartare de thon à la sicilienne, crème d'avocat de Sicile, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon de Cetara et zestes de citron   45.-
Sicilian tuna tartare, Sicilian avocado cream, Pantelleria capers IGP, Cetara tuna bottarga and lemon zest

Filet de bar cuit à l'unilatéral et légumes de saison   39.-
Sea bass fillet cooked on one side with seasonal vegetables

Poulpe de la Méditerranée grillé, légumes de saison et sauce aux fines herbes   35.-
Grilled Mediterranean octopus, seasonal vegetables and fresh herbs sauce


Viandes / Meat


Tartare de bœuf à la truffe blanche d'Alba   69.-
Beef tartare with white truffle from Alba


Tartare de bœuf à la truffe noire du Piémont   49.-
Beef tartare with Piedmont black truffle

Escalope de veau au citron d'Amalfi IGP et légumes de saison 47.-
Veal escalope with IGP Amalfi lemon with seasonal vegetables

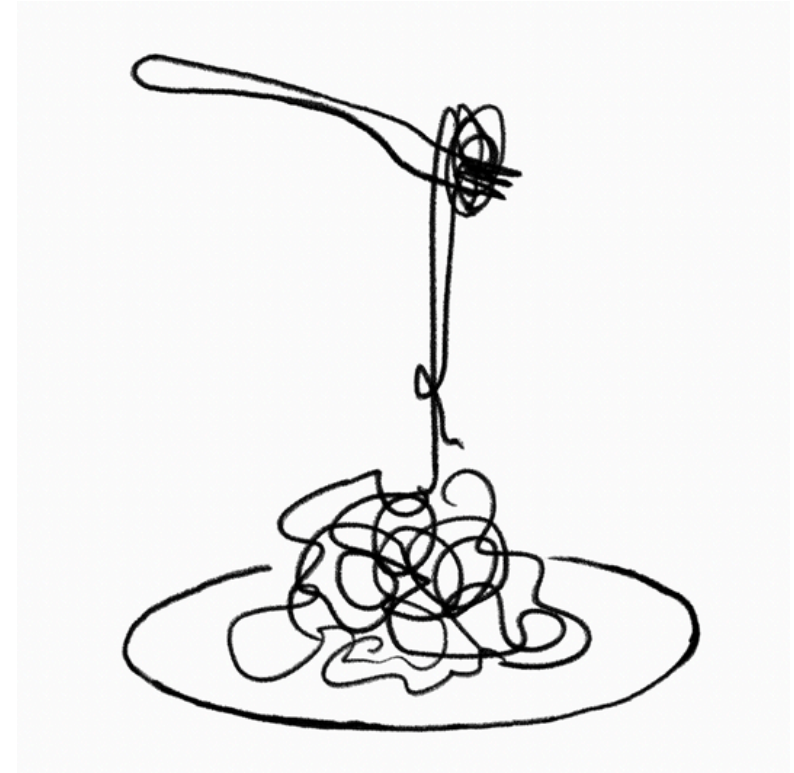
Cotoletta alla milanese et saladin de crudité  55.-
Milanese cutlet

Filet de bœuf grillé, légumes de saison et son jus court  49.-
Grilled fillet of beef, seasonal vegetable and plain sauce

Filet de bœuf grillé, légumes de saison et sauce à la truffe noir du Piémont  55.-
Grilled fillet of beef, seasonal vegetable and Piedmont black truffle sauce

Filet de bœuf grillé, légumes de saison et sauce à la truffe blanche d'Alba  75.-
Grilled fillet of beef, seasonal vegetable Alba white truffle sauce

IN
TEN
SO



Tous les plats de pâtes mentionnés ci-contre peuvent être préparés avec nos pâtes bio sans gluten, élaborées à partir de maïs et de riz.





All the pasta dishes mentioned on the beside page can be crafted using our organic gluten-free pasta, made from a blend of nourishing ingredients like corn and rice

O

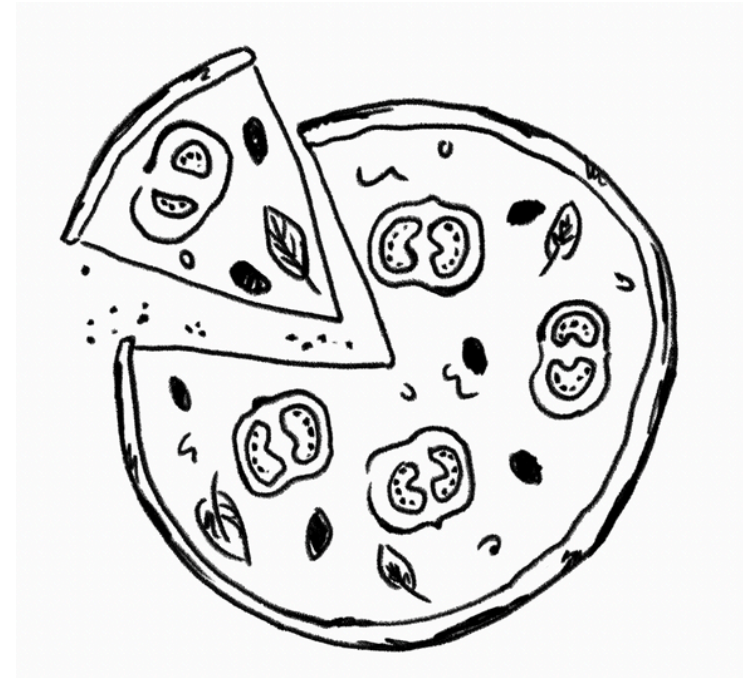
 : vegetarian  : no gluten  : no lactose
Peut contenir des traces - May contain traces

O

Pizzas – Napolitaine / Neapolitan

Truffe blanche d'Alba  Mozzarella de bufflonne campana DOP et truffe blanche d'Alba <i>Mozzarella Campana DOP and white truffle from Alba</i>	69.-
Truffe noire du Piémont  Mozzarella de bufflonne campana DOP et truffe noire du Piémont <i>Mozzarella Campana DOP and Piedmont black truffle</i>	49.-
Pizza aux champignons des bois  Champignons des bois, tomates datterino et mozzarella de bufflonne Campana DOP <i>Wild mushrooms, datterino tomatoes and buffalo mozzarella campana DOP</i>	39.-
<i>(ci-dessous, disponible uniquement pour le service du midi / below, only available at lunch time)</i>	
Margherita  Sauce tomate, mozzarella de bufflonne Campana DOP et basilic <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella Campana DOP and basil</i>	21.-
Capricciosa Sauce tomate, artichauts, olives noires, jambon cuit et mozzarella de bufflonne Campana DOP <i>Tomato sauce, artichokes, black olives, ham and buffalo mozzarella Campana DOP</i>	26.-
Diavola Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et salame piccante Di Calabria <i>Tomato sauce, mozzarella de bufflonne campana DOP and spicy salami Di Calabria</i>	25.-

IN
TEN
SO



Notre farine - Mulino Marino, le plus ancien moulin des Langhe, produit les farines les plus fines et les plus authentiques du Piémont. C'est une tradition familiale transmise maintenant depuis sept générations. Engagé dans l'agriculture biologique et le bien-être environnemental, ils produisent des farines sophistiquées avec tous les nutriments intacts en utilisant des matières premières de haute qualité et une mouture lente à la pierre.

Les valeurs clés sont le goût, le parfum et la digestibilité.

Our flour - Mulino Marino, the oldest mill in Langhe, produces the finest and most genuine flours in Piedmont. It's a family tradition passed down through now seven generations. Committed to organic farming and environmental wellness, they produce sophisticated flours with all the nutrients intact by using high-quality raw materials and slow stone grinding. The key values are the taste, fragrance, and digestibility.



 : vegetarian  : no gluten  : no lactose
Peut contenir des traces - May contain traces

