










IN
TEN
SO

luxury italy food

Entrées / Starters





- | | |
|--|-------------|
| Parmigiana d'aubergines à la Partenopea  | 26.- |
| <i>Eggplant parmegiana Neapolitan-style</i> | |
| Culatello di Zibello DOP et Burrata d'Andria IGP  | 28.- |
| <i>Culatello di Zibello DOP and Burrata d'Andria IGP</i> | |
| Minestrone Manu    | 19.- |
| <i>Minestrone Manu</i> | |
| Salade de crudités et Parmigiano Reggiano DOP    | 15.- |
| <i>Raw vegetable salad with Parmigiano Reggiano DOP</i> | |
| Tartare de boeuf avec roquette, tomates séchées, Parmigiano Reggiano DOP et saladin de crudités  | 29.- |
| <i>Beef tartare with rocket salad, dried tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP and raw vegetable</i> | |






 : vegetarian  : no gluten  : no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces

Pizzas Napolitaines - Neapolitan




Margherita  Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et basilic <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella Campana PDO and basil</i>	23.-
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>	26.-
Capricciosa Sauce tomate, artichauts, olives noires, jambon blanc et mozzarella de bufflonne campana DOP <i>Tomato sauce, artichokes, black olives, ham and buffalo mozzarella campana DOP</i>	26.-
Truffe Noire  Mozzarella de bufflonne campana DOP et truffe noire du Piémont <i>Buffalo mozzarella campana DOP and Piedmont black truffle</i>	49.-
Focaccia Parma Jambon de Parme DOP 18 mois et roquette <i>Parma ham DOP 18 months and rocket salad</i>	29.-
Focaccia à l'huile d'olive et fleur de sel   <i>Focaccia with olive oil and fine sea salt</i>	10.-

Pâtes / Pastas

Gnocchi alla Sorrentina  <i>Sorrento- style gnocchi</i>	26.-
Lasagne traditionnelle à la Partenopea <i>Traditional Neapolitan-style lasagna</i>	31.-
Scialatielli artisanales aux vongoles veraci  <i>Scialatielli handmade with clams</i>	35.-
Tagliatelle à la bolognaise <i>Tagliatelle bolognese-style</i>	33.-
Tagliolini artisanaux à la truffe noire du Piémont  <i>Handmade tagliolini with Piedmont black truffle</i>	27.-

Tous les plats de pâtes peuvent être préparés avec nos pâtes bio sans gluten
All the pasta dishes can be crafted using our organic gluten-free pasta



 : vegetarian  : no gluten  : no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces




Desserts - Sal de Riso

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


Desserts - 'Maison' / Homemade

- Tiramisù traditionnel de la côte d'Amalfi** 12.-
Traditional Tiramisù from the Amalfi Coast

Gelato

- Fruttini - Sorbet ou glace de fruits, sans sucre ajouté, servi dans sa coquille originale**  4.-
Fruttini gelato - Organic fruit sorbet or ice-cream, no added sugar, served in the original shell
- Boule de Glace 'Crema'**   7.-
Noisette, pistache, vanille, chocolat, café ou zabaione ou écorce de citron
Scoop of ice-cream: 'Crema': hazelnut, pistachio, vanilla, chocolate, coffee, zabaione or lemon peel



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