

IN
TEN
SO

luxury italy food

IN
TEN
SO

Plat du jour / Daily special

Du lundi and vendredi - le midi uniquement / From Monday to Friday - at lunch time only

Entrée + Plat + café 25.-















Starter+ Plat + Coffee

Avec Dessert 29.-

With dessert

O

Entrées / Starters








Tartare de bœuf à la truffe blanche d'Alba 	59.-
<i>Beef tartare with white truffle from Alba</i>	
Tartare de bœuf à la truffe noire du Piémont 	39.-
<i>Beef tartare with Piedmont black truffle</i>	
Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP 	29.-
<i>Vitello tonnato with tuna from the Amalfi Coast and capers from Pantelleria IGP</i>	
Tartare de thon à la sicilienne, crème d'avocat de Sicile, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon de Cetara et zestes de citron 	29.-
<i>Sicilian tuna tartare, Sicilian avocado cream, Pantelleria capers IGP, Cetara tuna bottarga and lemon zest</i>	
Artichauts à la romaine   	27.-
<i>Roman style artichokes</i>	
Parmigiana d'aubergines à la Partenopea	26.-
<i>Eggplant parmigiana Neapolitan-style</i>	
Minestrone Manu   	19.-
<i>Minestrone Manu</i>	
Jambon de Parme DOP 18 mois et mozzarella de bufflonne campana DOP 	25.-
<i>Parma ham DOP 18 months and buffalo campana mozzarella DOP</i>	
Salade de crudités et Parmigiano Reggiano DOP   	15.-
<i>Raw vegetable salad with Parmigiano Reggiano DOP</i>	







 : vegetarian  : no gluten  : no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces

Pates / Pastas

- Paccheri de Gragnano IGP aux petites tomates rouges et jaunes du Piennolo du Vésuve DOP et basilic**  
Paccheri with red and yellow Piennolo tomatoes from Vesuvius DOP and basil 26.-
- Lasagne traditionnelle à la Partenopea** 
Traditional Neapolitan-style lasagna 31.-
- Scialatielli artisanales aux vongoles veraci** 
Scialatielli handmade with clams 35.-
- Tagliolini artisanaux au pesto de basilic**  
Handmade tagliolini with basil pesto 27.-
- Gnocchi alla Sorrentina** 
Sorrento- style gnocchi 26.-

Plats / Main dishes

- Filet de bar de Méditerranée cuit à l'unilatéral et légumes de saison**  
Sea bass fillet pan-fried on one side and seasonal vegetables 42.-
- Filet de bœuf, tomates datterino, Parmigiano Reggiano DOP et pomme de terre rôties**  
Beef fillet, datterino tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP and roasted potatoes 45.-






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

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.-
Marinara   Sauce tomate, origan, ail et huile extra vergine d'olive <i>Datterino tomatoes, stracciatella di burrata and basil pesto</i>	21.-
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.-
Focaccia Parma Jambon de Parme DOP 18 mois et roquette <i>Parma ham DOP 18 months and rocket salad</i>	29.-
Focaccia composta Burrata d'Andria IGP, tomates datterino et roquette <i>Burrata from Andria IGP, datterino tomatoes and rocket salad</i>	28.-
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




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




Menu enfant

- Orecchiette à la sauce tomate et basilic ou au pesto de basilic ou au parmesan**  **13.-**
Orecchiette with tomato sauce and basil or with basil pesto or with parmesan
- Lasagne traditionnelle à la Partenopea** **15.-**
Traditional Neapolitan-style lasagna
- Tagliatelle à la bolognaise** **19.-**
Tagliatelle bolognese-style
- Pizza Margherita traditionnelle napolitaine** 
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne Campana DOP et basilic **16.-**
Margherita Pizza - Tomato sauce, buffalo mozzarella Campana PDO and basil

Desserts enfant

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



 : vegetarian  : no gluten  : no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces