


























IN
TEN
SO

luxury italy food





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 Partenopea <i>Eggplant parmigiana Neapolitan-style</i>	26.-
Artichauts à la romaine    <i>Roman style artichokes</i>	27.-
Friture de calamars, crevettes et poulpe <i>Fried calamari, prawns and octopus</i>	32.-
Jambon de Parme DOP 18 mois et mozzarella de bufflonne campana DOP  <i>Parma ham DOP 18 months and buffalo campana mozzarella DOP</i>	25.-
Culatello di Zibello DOP et Burrata d'Andria IGP  <i>Culatello di Zibello DOP and Burrata d'Andri IGP</i>	28.-
Salade de crudités et Parmigiano Reggiano DOP    <i>Raw vegetable salad with Parmigiano Reggiano DOP</i>	18.-
Focaccia à l'huile d'olive et fleur de sel   <i>Focaccia with olive oil and fine sea salt</i>	10.-
Pizza à la 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.-
Pizza à la truffe noire du Piémont  Mozzarella de bufflonne campana DOP et truffe noire du Piémont <i>Mozzarella Campana DOP and Piedmont black truffle</i>	49.-

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 IGP d'Amalfi**   45.-
Sicilian tuna tartare, Sicilian avocado cream, Pantelleria capers IGP, Cetara tuna bottarga and lemon zest IGP from Amalfi
- Filet de bar de Méditerranée cuit à l'unilatéral et légumes de saison**   42.-
Sea bass filet pan-fried on one side and seasonal vegetables
- Poulpe de Méditerranée grillé, roquette et légumes de saison**   39.-
Grilled Mediterranean octopus, rocket salad and seasonal vegetables

Vandes / 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
- Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP**  45.-
Vitello tonnato with tuna from the Amalfi Coast and capers from Pantelleria IGP
- Escalope de veau au citron d'Amalfi IGP et légumes de saison** 48.-
Veal escalope with IGP Amalfi lemon with seasonal vegetables
- Escalope de veau à la milanese et saladin de crudités** 49.-
Veal escalope with raw vegetable salad
- Faux-filet black Angus suisse, légumes de saison et sauce à la truffe noire du Piémont**  85.-
Faux-filet swiss Black Angus, seasonal vegetables and Piedmont black truffle sauce



Pâtes / Pastas










- Tagliolini artisanaux à la truffe blanche d'Alba**  **65.-**
Handmade tagliolini with white truffle from Alba
- Tagliolini artisanaux à la truffe noire du Piémont**  **45.-**
Handmade tagliolini with Piedmont black truffle
- Paccheri de Gragnano IGP aux petites tomates rouges et jaunes du Piennolo du Vésuve DOP et basilic**   **26.-**
Paccheri with red and yellow Piennolo tomatoes from Vesuvius DOP and basil
- Gnocchi aux champignons des bois, tomates du Piennolo du Vésuve DOP et Parmigiano Reggiano DOP**   **35.-**
Gnocchi with wild mushrooms, Piennolo del Vesuvio DOP tomatoes and Parmigiano Reggiano DOP
- Scialatielli artisanales aux vongoles veraci**  **35.-**
Scialatielli handmade with clams
- Ravioli artisanaux ricotta-épinards et sa sauce beurre et sauge**  **29.-**
Handmade ricotta and spinach ravioli with butter and sage sauce
- Lasagne traditionnelle à la Partenopea** **31.-**
Traditional Neapolitan-style lasagna
- Tagliatelle à la bolognaise** **33.-**
Tagliatelle bolognese-style
- Tagliolini artisanaux au pesto de basilic**   **27.-**
Handmade tagliolini with basil pesto

Risotto

- Risotto à la truffe blanche d'Alba**  **69.-**
Risotto with white truffle from Alba
- Risotto à la truffe noire du Piémont**  **49.-**
Risotto with Piedmont black truffle



*Pâtes sans Gluten Bio /
Gluten free Bio Pastas*

- Pennette à la farine de blé d'amarante et de quinoa avec sauce de tomates du Piennolo du Vésuve DOP et basilic**    26.-
Pennette with amaranth wheat flour and quinoa with Piennolo tomatoes from Vesuvius DOP sauce and basil
- Pennette à la farine de blé d'amarante et de quinoa au pesto de basilic**    28.-
Pennette with amaranth wheat flour and quinoa with basil pesto
- Pennette à la farine de blé d'amarante et de quinoa aux champignons des bois, tomates du Piennolo du Vésuve DOP et Parmigiano Reggiano DOP**    33.-
Pennette with amaranth wheat flour and quinoa with wild mushrooms, Piennolo del Vesuvio DOP tomatoes and Parmigiano Reggiano DOP






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

