

Come Prima

NICOLAS DECHERCHI



Mangia bene, ridi spesso, ama molto
Bien manger, Rire souvent, Aimer beaucoup

ANTIPASTI

Arancini all'arrabbiata - 18

Arancini arrabbiata, encre de seiche & mozzarella

Arrabbiata arancini, squid ink & mozzarella

Vitello tonnato - 24

Fines tranches de veau, sauce au thon

Sliced veal with tuna sauce

Carciofi alla giudia - 19

Artichauts frits, velouté de courgette & noisettes

Crispy fried artichokes, zucchini velouté & hazelnut

Pissaladière - 18

Oignons caramélisés, thym & filet d'anchois à l'huile d'olive

Caramelized onions, thyme & anchovy fillet in olive oil

Burrata Come Prima - 21

Petit pain creusé, burrata & tomate, filet d'anchois au basilic & fleur de sel

Hollowed bread roll, burrata & tomato, basil-anchovy fillet & fleur de sel

Brunoise di tonno all'olio d'oliva, caponata siciliana - 25

Caponata sicilienne et brunoise de thon à l'huile d'olive

Sicilian caponata with olive-oil tuna brunoise

Carpaccio di gamberi rossi al limone - 30

Carpaccio de gamberoni roses au citron

Lemon-infused pink prawn carpaccio

Insalata di polpo - 24

Poulpes tièdes, pommes Ratte, olives & câpres

Warm octopus, Ratte potatoes, olives & capers

Un assaggio d'Italia - Un goût d'Italie - 32 par personne (minimum 2 personnes)

Burrata Come Prima, Arancini all'arrabbiata, Vitello tonnato, Pissaladière

Come Prima Burrata, Arrabbiata arancini, Vitello tonnato, Pissaladière

PRIMI

Linguine alle vongole -34

Linguine, jus citronné, palourdes & persillade

Linguine in lemony juice, clams & parsley

Gnocchi al coniglio - 30

Gnocchi, effiloché de lapin, sauge & parmesan

Gnocchi with shredded rabbit, sage & Parmesan

Rigatoni con polpette - 28

Rigatoni, tomate & aubergine, piccole Perugine & boulettes mijotées

Rigatoni with tomato & eggplant, piccole Perugine & braised meatballs

Ravioli alla parmigiana con salsa all'arrabbiata - 25

Ravioli à l'aubergine et parmesan, arrabbiata

Eggplant and parmesan-stuffed ravioli with arrabbiata sauce

SECONDI

Saltimbocca alla Romana - 30

Escalope de veau, sauge & jambon de Parme, gnocchi à la tomate

Veal escalope, sage & Parma ham, tomato gnocchi

Calamari al Pesto - 27

Petits calamards au pesto

Tender baby squid in pesto sauce

Costolette di maiale al tartufo - 37

Côte de cochon grillée, mousseline de pommes de terre à la truffe

& jus acidulé aux câpres

Grilled pork chop, truffle mashed potatoes & tangy caper jus

Filetto di branzino alla "vongole" - 35

Filet de loup snacké, mousseline d'artichauts & sauce vongole

Pan-seared sea bass fillet, artichoke purée & vongole sauce

Fritto misto - 25

Fritto misto de la mer, citron & sauce à l'ail

Crispy seafood fritto misto with lemon & garlic sauce

FORMAGGIO

Gorgonzola al cucchiaino - 15

Gorgonzola à la cuillère & focaccia

Spoonable Gorgonzola & focaccia

CONTORNI

Gnocchi al pomodoro - 6

Gnocchi à la sauce tomate

Tomato sauce gnocchi

Insalata di rucola, parmigiano- 6

Salade de roquette, parmesan

Rocket salad, parmesan cheese

Patate Fritte - 6

Frites maison

Homemade french fries

Caponata - 6

Légumes confits

Slow-cooked vegetables

MENÙ PRANZO - MENU DÉJEUNER

Carciofi alla giudia

Artichauts frits, velouté de courgette & noisettes

Crispy fried artichokes, zucchini velouté & hazelnut

ou

Burrata Come Prima

Petit pain creusé, burrata & tomate, filet d'anchois au basilic et fleur de sel

Hollowed bread roll, burrata & tomato, basil-anchovy fillet & fleur de sel

ou

Insalata di polpo

Poulpes tièdes, pommes Ratte, olives & câpres

Warm octopus, Ratte potatoes, olives & capers

-

Saltimbocca alla Romana

Escalope de veau, sauge & jambon de Parme, gnocchi à la tomate

Veal escalope, sage & Parma ham, tomato gnocchi

ou

Ravioli alla parmigiana con salsa all'arrabbiata

Ravioli à l'aubergine et parmesan, arrabbiata

Eggplant and Parmesan-stuffed ravioli with arrabbiata sauce

ou

Piatto del giorno

Le plat du jour

Dish of the day

-

Dolce

Dessert au choix parmi notre sélection

Choose from our selection of desserts

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT

28 par personne, hors boissons

STARTER, MAIN COURSE, OR MAIN COURSE, DESSERT

28 per person, drink not included

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

38 par personne, hors boissons

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

38 per person, drink not included

MENÙ BAMBINO - MENU ENFANT

Jusqu'à 11 ans

Rigatoni alla milanese

Rigatoni, sauce tomate douce, parmesan

Rigatoni pasta, mild flavorful tomato sauce, parmesan,

ou

Bistecca e patatine fritte

Petit steak grillé, frites

Grilled mini steak, french fries

ou

Filetto di pesce e patatine fritte

Filet de poisson du jour, frites

Crispy breaded fish fillets, french fries

-

Una pallina di gelato, gusto a scelta dalla nostra selezione

Une boule de glace, parfum au choix parmi notre sélection.

One scoop of ice cream, flavor of your choice from our selection.

-

Acqua con sciroppo, gusto a scelta

Sirop à l'eau au choix

Flavored syrup with water of your choice

17 par bambino, avec boissons

17 per bambino, drink included

I DOLCI

Sorbetto al limone - 13

Le citron givré

The frozen lemon

Sorbetto al frutto della passione- 13

Le fruit de la passion givré

The frozen passion fruit

L'intramontabile mousse al cioccolato Come Prima - 13

L'incontournable Mousse au chocolat Come Prima

Come Prima's must-try chocolate mousse

Il vassoio dei dolci - 13 le dessert

Notre plateau des desserts

The dessert platter

INFORMATIONS DESTINÉES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes. Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

PLATS CONTENANT DES ALLERGÈNES

[illegible]

Céréales contenant du gluten, à savoir blé, épeautre et blé de khorasan », seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides
Soja et produits à base de soja
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits
Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Anhhydride sulfureux et sulfites (concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L)
Lupin et produits à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques

Origine des Viandes