



# Come Prima

NICOLAS DECHERCHI

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



## ANTIPASTI

### *I classici - Les classiques*

#### **Vitello tonnato - 22**

**Carpaccio de veau cuit basse température, sauce Vitello au citron, câpres et thon**

Slow cooked veal carpaccio, lemon, capres and tuna Vitello sauce

#### **Burrata pappa al pomodoro - 14**

**Burrata, compotée de pain perdu et tomates cerises**

Burrata with caramelized French toast compote and cherry tomatoes

#### **Arancini alla carbonara - 14**

**Arancini à la sauce carbonara, cœur coulant de mozza et guanciale croustillant**

Arancini with carbonara sauce, molten mozzarella center, and crispy guanciale

#### **Tramezzino al tartufo - 18**

**Focaccia grillée garnie de stracciatella à la truffe fraîche et mortadelle  
parfumée d'huile d'olive et fleur de sel**

Grilled focaccia filled with fresh truffle and mortadella,  
enhanced with olive oil and fleur de sel

### *La freschezza - La fraîcheur*

#### **Carpaccio di gamberi rossi al limone - 35**

**Parfumé à l'huile d'olive et au zeste de citron, accompagné de petites tomates cerises  
et de cébettes fraîches**

Flavoured with olive oil and lemon zest, served with cherry tomatoes  
and fresh spring onions

#### **Ceviche di orata al frutto della passione - 22 (plat 39)**

**Fines lamelles de daurade et huile vanillée sublimées de passion et légumes croquants**

Thin slices of sea bream with vanilla-infused oil, enhanced with passion fruit  
and crunchy vegetables

#### **Zucchine e ricotta - 14**

**Courgettes grillées, ricotta de vache et herbes fraîches**

Grilled zucchini with cow's milk ricotta and fresh herbs

#### **Insalata di carciofi - 15**

**Artichauts, cébette à l'huile d'olive et parmesan**

Artichokes, spring onion with olive oil and parmesan





## PRIMI

### *La pasta - Les pâtes*

#### **La famosa pasta al tartufo - 28**

**Conchiglioni à la crème de mascarpone à la truffe de saison et fleur de sel**

Conchiglioni pasta with seasonal truffle mascarpone cream and fleur de sel.

#### **Linguine al nero di seppia con bottarga - 26**

**Linguine à l'encre de seiche, salies dans leur crémeux de citron, agrémentées de poutargue**

Squid ink linguine, tossed in a creamy lemon sauce, enhanced with bottarga

#### **Raviolo al granchio e alle erbe aromatiche del giardino - 25**

**Moelleux de crabe citronné, orné d'une fine pâte à raviole**

**et parfum d'herbes du jardin**

Tender lemon-infused crab, wrapped in delicate raviolo dough  
scented with fresh garden herbs

#### **Rigatoni cacio e pepe - 19**

**Rigatoni al dente liés dans son pecorino et mignonnette de poivre**

Al dente rigatoni tossed in pecorino and a touch of cracked black pepper

#### **Linguine all'aragosta - 1/2 homard - 39, homard entier - 75**

**Linguine et crémeux de homard à l'orange parfumé au basilic**

**et homard grillé à la fleur de thym et huile d'olive**

Roasted lobster with creamy linguini and orange lobster sauce, basil and olive oil  
Selon arrivage ~ According to delivery



# — SECONDI —

## *Terra e mare - Terre et mer*

### **Orata alla bolognese - 27**

**Daurade en portefeuille et sa savoureuse bolognaise aux tomates cerises et bœuf mijoté et de copeaux de pecorino**

Sea bream and a rich cherry tomato and slow-cooked beef Bolognese, and shavings of pecorino cheese

### **Cotoletta di vitello alla milanese - 26**

**Belle escalope de veau panée façon Milanaise au parmesan, mignonnette de poivre et zeste de citron, parfumée à la sauge; accompagnement au choix**

Crispy breaded veal cutlet Milanese-style, with parmesan, crushed peppercorns and lemon zest, infused with sage and the side of your choice

### **Carpaccio di manzo - 23**

**Fines lamelles de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et câpres à queue**

Thin slices of beef, Parmesan shavings, rocket salad, and stem capers

### **Tentacoli di polpo al limone - 31**

**Tentacules de poulpe poêlées au thym, accompagnées d'une mousseline de chou-fleur au citron confit, parfumées de leur sauce Apicius et de tomates confites**

Tender octopus tentacles seared with thyme, served with a cauliflower purée with preserved lemon, enhanced by Apicius sauce and confit tomatoes.

### **Costata di manzo (pour deux personnes) - 45 par personne**

**Belle côte de bœuf grillée au romarin et fleur de sel, accompagnée de sa béarnaise et d'une garniture au choix**

Bone-in rib eye grilled with rosemary and fleur de sel, accompanied by a béarnaise sauce and a side dish of your choice



### **CONTORNI - ACCOMPAGNEMENTS**

**Gnocchi à la truffe 7**

Truffle gnocchi

**Salade de roquette, parmesan 5**

Rocket salad, parmesan cheese

**Frites maison 5**

Homemade french fries

# MENÙ PRANZO - MENU DÉJEUNER

*Per cominciare - Pour commencer*

**Tramezzino al tartufo**

**Focaccia grillée garnie de stracciatella à la truffe fraîche et mortadelle  
parfumée d'huile d'olive et fleur de sel**

Grilled focaccia filled with fresh truffle and mortadella,  
enhanced with olive oil and fleur de sel

ou

**Vitello tonnato**

**Carpaccio de veau cuit basse température, sauce Vitello au citron, câpres et thon**

Slow cooked veal carpaccio, lemon, capres and tuna Vitello sauce

ou

**Insalata di carciofi**

**Artichauts, cébette à l'huile d'olive et parmesan**

Artichokes, spring onion with olive oil and parmesan

*Secondi - Plats*

**Cotoletta di vitello alla milanese**

**Belle escalope de veau panée façon milanaise, au parmesan, mignonnette de poivre  
et zeste de citron, parfumée à la sauge**

Crispy breaded veal cutlet Milanese-style, with parmesan, crushed peppercorns  
and lemon zest, infused with sage

ou

**Linguine al nero di seppia con bottarga**

**Linguine à l'encre de seiche, salies dans leur crémeux de citron, agrémentées de poutargue**

Squid ink linguine, tossed in a creamy lemon sauce, enhanced with bottarga

ou

**Le plat du jour**

Dish of the day

*Il dolce - Le dessert*

Choose from our selection of desserts

**Au choix parmi notre sélection de desserts**

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT

25 par personne, hors boissons

STARTER, MAIN COURSE, OR MAIN COURSE, DESSERT

25 per person, drink not included

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

35 par personne, hors boissons

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

35 per person, drink not included



# MENÙ GOLOSO- MENU GOURMAND

Pour 2 personnes minimum

*Da condividere - A partager*

**Burrata pappa al pomodoro**

**Burrata, compoté de pain perdu et tomates cerises**

Burrata with caramelized French toast compote and cherry tomatoes  
et

**Ceviche di orata al frutto della passione**

**Fines lamelles de daurade et huile vanillée rehaussées de passion et légumes croquants**

Thin slices of sea bream with vanilla-infused oil, enhanced with passion fruit  
and crunchy vegetables  
et

**Tramezzino al tartufo**

**Focaccia grillée garnie de stracciatella à la truffe fraîche et mortadelle rehaussée d'huile  
d'olive et fleur de sel**

Grilled focaccia filled with fresh truffle and mortadella, enhanced with olive oil  
and fleur de sel

*Secondi - Plats*

**Nous vous invitons à sélectionner votre plat parmi l'ensemble des mets de notre carte**

Dish of your choice, we invite you to select your dish from our menu

**Nos pâtes au homard et la côte de bœuf pour deux personnes sont proposées avec un  
supplément de 15 euros**

Our lobster pasta and the ribeye steak for two are served with a supplementary charge  
of 15 euros

*Il dolce - Le dessert*

**Au choix parmi notre sélection de desserts**

Choose from our selection of desserts

*Il vino - Le vin*

**CHÂTEAU ROSÉ - JASSON**

**Ou**

**CHÂTEAU BLANC - JASSON**

**Ou**

**HÉRITAGE ROUGE - JASSON**



**69 par personne, avec boissons**

69 per person, drink included

# MENÙ BAMBINO - MENU ENFANT

Jusqu'à 11 ans

## *Il piatto - Le plat*

### **Rigatoni alla milanese**

**Rigatoni servies avec une sauce tomate douce et parfumée, un peu de parmesan râpé,  
et une touche d'huile d'olive**

Rigatoni pasta served with a mild, flavorful tomato sauce, a sprinkle of grated parmesan, and a touch of olive oil.

ou

### **Steak frites**

### **Petit steak grillé, frites croustillantes**

Grilled mini steak with crispy fries

ou

### **Fish and chips**

**Petits filets de poisson panés, servis avec des frites croustillantes.**

Crispy breaded fish fillets served with crispy fries

## *Il dolce - Le dessert*

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

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

## *La bevanda - La boisson*

### **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

### **Babà all'Aperol alla vaniglia - 12**

**Baba, crème légère et Apérol parfumé à la vanille**

Light cream and Aperol infused with vanilla

### **Il limone ripieno - 12**

**Citron givré garni de son sorbet au citron, rehaussé d'une meringue,  
flambé au Grand Marnier**

Frozen lemon filled with zesty lemon sorbet, topped with meringue,  
flambéed with Grand Marnier

### **Tiramisù classico - 12**

**Petits boudoirs imbibés d'Amaretto et d'arabica,  
rehaussés d'une crème onctueuse au mascarpone et de cacao amer**

Little ladyfingers soaked in Amaretto and arabica,  
enhanced with a smooth mascarpone cream and bitter cocoa

### **La torta della nonna - 12**

**La classique tarte de la nonna à l'amaretto et au citron confit**

The classic Italian custard tart, delicately infused with amaretto and topped with  
candied lemon

### **Mousse di cioccolato fondente all'olio d'oliva e fiore di sale - 12**

**Mousse au chocolat accompagnée de son huile d'olive et une pincée de fleur de sel  
servie à la cuillère**

Chocolate mousse with a drizzle of olive oil and a pinch of sea salt, served by the spoonful

### **Un caffè e un dolce ! - 14**

**Café accompagné du dessert de votre choix**

Coffee served with the dessert of your choice

