

## Dolce

### Tiramisu café, poudré de cacao 16

*Coffee tiramisu, cocoa powder*

### Panna cotta aux fruits rouges 16

*Red berries panna cotta*

### Mousse minute au gianduja 18

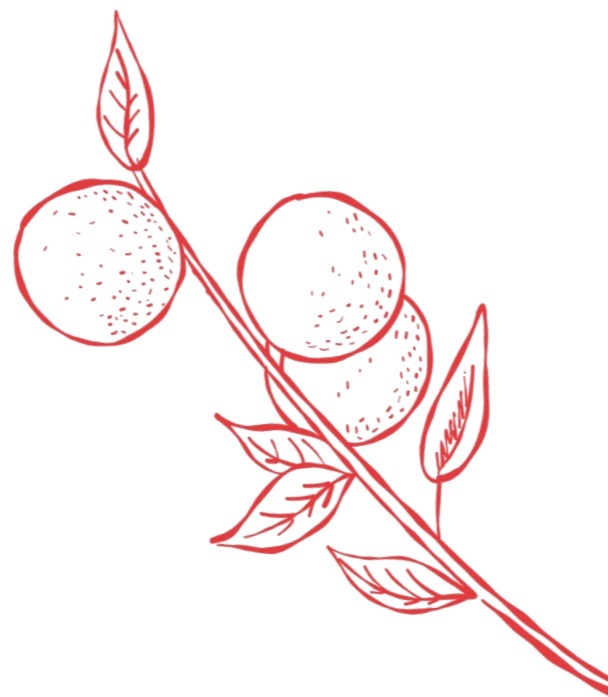
*Gianduja mousse prepared on spot*

### Fruits rouges et noirs, crème fouettée au basilic 18

*Red and black berries, basil flavoured whipped cream*

### Tropézienne "Les Deux Frères" 16

*"Les Deux Frères" traditional Tropezian pie*



## Cocktails

### COFFEE NEGRONI 22

Gin G'Vine Nouaison, vermouth Antica Formula, bitter infusé au café

### PASSIONE 28

Mezcal Del Maguey, fruit de la passion, citron, blanc d'œuf

### POMELO 22

Tequila Patron Silver infusée au basilic, pamplemousse, citron vert, baie de timur, club soda

### ROSATO 20

Gin G'Vine Nouaison, Ramazzotti rosé, bergamote, cerise, tonic

### BELLINI ALLA PESCA 23

Champagne Moët & Chandon, Angostura, pêche, bergamote, citron

### LA BELLE DE SPRITZ 20

Aperol, prosecco, bitter lemon soda, eau de lavande

### L'ESPRESSO MARTINI 21

Vodka Belvedere, Luxardo Espresso, émulsion moka, espresso

### LIMONCELLO SOUR 21

Vodka Belvedere infusée au piment d'Espelette, Luxardo Limoncello, citron, blanc d'œuf

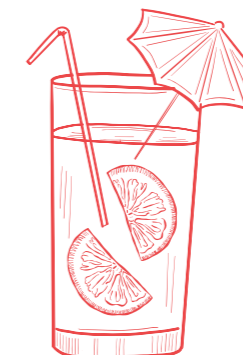
## Mocktails

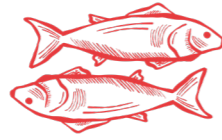
### BAMBINO 12

Fluère canne rôtie, ananas, romarin, citron vert, menthe

### SAN ITALIA 12

Sanbitter, pamplemousse, club soda





## Antipasti

**Haricots verts au pesto d'herbes fraîches, champignons et noisettes du Piémont 22**  
*Green beans with fresh herb pesto, mushrooms and Piedmont hazelnuts*

**Artichauts violets frits alla puttanesca 24**  
*Fried purple artichokes alla puttanesca*

**Stracciatella, tomates cerises, basilic frais 26**  
*Stracciatella, cherry tomatoes, fresh basil*

**Crudo de sériole mariné au jus de framboise, stracciatella, estragon et basilic 34**  
*Yellowtail crudo marinated in raspberry juice, stracciatella, tarragon and basil*

**Aubergines alla parmigiana 28**  
*Parmigiana eggplants*

**Poulpe "alla brace", courgettes et pistaches de Sicile 32**  
*« Alla brace » octopus, zucchini and Sicilia pistachios*

**Thon mi-cuit et ventrèche confite, fumés minute 36**  
*Half-cooked tuna and tuna belly confit, smoked on spot*

**Vitello tonnato, câpres, huile d'olive et ventrèche de thon 34**  
*Vitello tonnato, capers, olive oil and tuna belly*

**Crudo de loup, baies roses et aneth 36**  
*Sea bass crudo, pink pepper and dill*

**Carpaccio de gambero rosso, huile d'olive 42**  
*Gambero rosso carpaccio, olive oil*

**Gamberoni de Sicile à l'huile d'olive, fleur de sel et agrumes 46**  
*Sicilia gamberoni with olive oil, salt flower and citrus fruits*

## Caviar

**Golden Imperial - Casparian**  
50g - 240    125g - 590

## Pasta

**Rigatoni al pomodoro légèrement épicés, stracciatella et basilic 32**  
*Slightly spiced rigatoni al pomodoro, stracciatella and basil*

**Spaghetti alle vongole 42**  
*Spaghetti alle vongole*

**Farfalle de gambas, courgettes et pistaches de Sicile 46**  
*Farfalle with prawns, zucchini and Sicilia pistachios*

**Ravioli ricotta et truffe noire 68**  
*Ricotta ravioli and black truffle*

**"Gioia linguine", homard bleu, beurre corail et basilic 72**  
*« Gioia linguine », blue lobster, coral butter and basil*

**Tagliolini à la truffe noire, vieux parmesan 68**  
*Black truffle tagliolini, old parmesan*

**Spaghetti au caviar osciètre royal et champagne 95**  
*Royal oscietra caviar spaghetti with champagne*



## Pesci

**Cabillaud rôti, tomates vertes parfumées au thym citron 42**  
*Roasted cod fish, green tomatoes flavoured with lemon thyme*

**Thon mi-cuit, sauce vierge au gingembre et basilic 48**  
*Half-cooked tuna, virgin olive oil sauce with ginger and basil*

**Grosses gambas grillées all'arrabiata, fregola sarda 56**  
*Grilled big prawns all'arrabiata, fregola sarda*

## Carni

**Carpaccio de filet de bœuf au pesto, roquette et parmesan 38**  
*Beef fillet carpaccio with pesto, arugula and parmesan*

**Filet de bœuf doré au sautoir, sauce pepe nero 56**  
*Pan-fried beef fillet, pepe nero sauce*

**Côte de veau alla parmigiana, roquette, tomates et citron 58**  
*Veal chop alla parmigiana, arugula, tomatoes and lemon*

## Contorni

**Salade de roquette et parmesan 12**  
*Arugula salad and parmesan*

**Haricots verts poêlés, ail et persil 12**  
*Pan-fried green beans, garlic and parsley*

**Patata al forno, cipollotto 12**  
*Baked potato, green onions*

**Purée de pomme de terre 12**  
*Mashed potatoes*

**ou à la truffe noire 25**  
*or with black truffle*