

L'Italian

ANTIPASTI

Des produits d'exceptions de nos potagers servi avec
de la focaccia faite maison

Hors d'œuvres

Caviar d'aubergine grillée,
fromage crémeux au lait de brebis,
saucisson italien, sélection d'olives,
poivrons marinés, anchois et ricotta 18

Salade verte

Tomates cerises,
vinaigrette aux grains de moutarde 12

Salade de Figues

Figues, Jambon de parme affiné 24 mois, burrata,
vinaigre balsamique et huile de figues et
focaccia maison 18

Beignets de fleur de courgette

Farcis de ricotta, parmesan et anchois
Servis avec un aïoli léger 16

Jambon de Parme

Affiné 24 mois 18

Salade de Tomates Anciennes et Nectarines

Houmous de noix de cajou, oignon rouge,
feta, vinaigrette et pangratatto 16

Pizzetta

Beurre au bleu et olives 14

Une belle aubergine à la parmesane cuite dans notre four à bois

Tomates et mozzarella 24

SPECIALITÉ DE L'ITALIEN

Bœuf Milanaise

Filet de Bœuf français 300g pané, sauce tomate San Marzano,
mozzarella di bufala, parmesan, accompagné d'une salade verte, sauce Caesar 68

PIZZA

Pizzas faites maison dans notre four à bois en brique

Mortadelle

Mozzarella, mortadelle, Stracciatella, pesto de roquette, citron et pistaches 28

Margherita

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, tomates cerises, feuilles de basilic 22

Pepperoni

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala et Napoli Piccante 26

Champignon

Fines tranches de pommes de terre, mozzarella di bufala, champignons shiitaké,
chips d'ail, comté vingt-quatre mois 26

Jambon

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, jambon cuit maison, poivrons rôtis,
roquette, feuilles de basilic 26

L'Italian

PASTA

Nos pâtes maison préparées par notre chef chaque jour avec de la semoule de Puglia

Rigatoni

Sauce tomate San Marzano 22

Cavatelli

Pesto alla Genovese et pangrattato 28

Mafaldine

Sauce citron et zestes de citron 22

Spaghetti

Gambas, ail, pesto et tomates San Marzano, pecorino, revenu au beurre citronné et persil 34

Agnolotti

Crabe, ricotta, fenouil, huile d'aneth, beurre citronné et salicorne 29

DESSERTS

Coupe La Coste

Biscotti, glace à l'huile d'olive, huile d'olive, et fruits de saison 14

Tiramisu 12

Dacquoise Citron Amande

Lemon curd, ananas, agrumes, mascarpone 14

La Valentina

Marquise au chocolat, caramel et pâte sablée 14

La glace ou sorbet au choix de notre Pâtissière

Affogato

Glace vanille dans un café Espresso 12

Sorbet chocolat 12

Glace vanille 10

BOISSONS CHAUDES

Cafés Bio L'Intense

Espresso, ristretto 3,5

Noisette 4

Double espresso, Latte, Cappuccino 6

Infusions Bio

Camomille, Verveine, Hibiscus, Rooibos, Menthe 6,5

Thés verts Bio

Bancha, Sencha, Genmaicha 6,5

Thés noirs Bio

Ceylan, Earl Grey, Lapsang Souchong 6,5

L'italien

ANTIPASTI

Exceptional produce from our vegetable gardens,
served with homemade focaccia

Hors d'œuvres

Charred aubergine caviar,
Cured Italian sausage, mixed olives,
creamy ewe cheese,
marinated peppers, anchovies and ricotta 18

Mixed salad

Green salad leaves, cherry tomatoes
with whole grain mustard vinaigrette 12

Fig Salade

Figs, 24-month-aged Parma ham, burrata,
balsamic vinegar, and fig oil,
toasted focaccia 18

Tomato and Nectarine Salad

Cashew nut hummus, red onion,
feta, vinaigrette, and pangrattato 16

Parma ham aged 24 months 18

Zucchini Flower Fritters

Filled with ricotta, Parmesan, and anchovies
Served with *aïoli* 16

Pizzetta

Blue cheese and olive butter 14

A beautiful aubergine parmigiana cooked in our wood-fired oven

Tomatoes and mozzarella 24

THE ITALIAN'S SPECIALTY

Beef Milanaise

Filet of french beef 300g, San Marzano tomato sauce
mozzarella di bufala, parmesan, accompanied by a garden salad with Caesar dressing 68

PIZZA

Homemade pizzas cooked in our brick wood-fired oven

Mortadella

Mozzarella, mortadella, stracciatella, arugula pesto, lemon, and pistachios 28

Margherita

San Marzano tomato sauce, mozzarella di bufala, cherry tomatoes and basil leaves 22

Pepperoni

San Marzano tomato sauce, mozzarella di bufala and Napoli Picante 26

Mushroom

Thin slices of potato, mozzarella di bufala,
shitake mushrooms, comté cheese aged 24-months 26

Ham

San Marzano tomato sauce, mozzarella di bufala,
home-cooked ham, marinated peppers, rocket, basil leaves 26

L'Italian

PASTA

Our homemade pasta, prepared daily by our chef using semolina from Puglia

Rigatoni

Tomato sauce San Marzano 22

Cavatelli

Pesto alla Genovese and pangrattato 28

Mafaldine

Butter lemon sauce with lemon zest 22

Spaghetti

Prawns, garlic, pesto and San Marzano tomato sauce, pecorino with lemon butter and parsley 34

Agnolotti

Crab, ricotta, fennel, dill oil lemon butter and glasswort 29

DESSERTS

Coupe La Coste

Biscotti, olive oil ice cream, olive oil, seasonal fruits 14

Tiramisu 12

Lemon Almond Dacquoise

Lemon curd, pineapple, citrus fruits, mascarpone 14

The Valentina

Chocolate marquise and caramel Tart 14

Ice cream or sorbet of choice for our pastry chef

Affogato

Vanilla ice cream with an espresso 12

Chocolate sorbet 12

Vanille ice cream 10

HOT DRINKS

Organic Coffee L'Intense

Espresso, ristretto 3,5

Noisette 4

Double espresso, Latte, Cappuccino 6

Organic Infusions

Camomille, Verveine,

Hibiscus, Rooibos, Menthe 6,5

Organic Green Teas

Bancha, Genmaicha, Sencha 6,5

Organic Black Teas

Ceylan, Earl Grey, Lapsang Souchong 6,5