

# L'Italian

## ANTIPASTI

### Hors d'œuvres

Caviar d'aubergine grillée, fromage crémeux au lait de brebis, saucisson italien, sélection d'olives, poivrons marinés, anchois et ricotta 17

### Salade verte

Tomates cerises, vinaigrette aux grains de moutarde 12

### Pizzetta

Beurre au bleu et olives 14

### Beignets de fleur de courgette

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

### Jambon de Parme

Affiné 24 mois 18

### Asperges Vertes

Houmous de Noix de Cajou, asperges vertes, petits pois, citron confit, vinaigrette moutarde et pangratatto 18

## PIZZA

### Pizza du moment

Suggestion de notre cheffe

### Margherita

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, tomates cerises, feuilles de basilic 21

### 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

## SPECIALITÉ

### Bœuf Milanaise

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

## PASTA

### Pâtes du moment

Suggestion de notre cheffe

### Spaghetti

Gambas, ail, pesto et tomates San Marzano, pecorino, revenu au beurre citronné et persil 32

### Mafaldine

Sauce citron et zestes de citron 22

### Rigatoni

Sauce tomate San Marzano 22

### Cavatelli

Pesto alla Genovese et petits pois frais, pangratatto 28

# L'Italian

## DESSERTS

<b>Tiramisu</b> 12	<b>Affogato</b> Glace vanille dans un café Espresso 12
<b>Pavlova Fruits rouges</b> 14	<b>Coupe La Coste</b> Biscotti, glace à l'huile d'olive, huile d'olive, et fruits de saison 14
<b>Marquise au Chocolat</b> Caramel et pâte sablé 14	<b>Sorbet chocolat</b> 12 <b>Glace vanille</b> 10
<b>Glace / Sorbet du moment</b>	

## BOISSONS CHAUDES

<b>Cafés Bio L'Intense</b> Espresso, ristretto 3,5 Noisette 4 Double espresso, Latte, Cappucino 6	<b>Thés verts Bio</b> Bancha, Gingembre citron 6,5
<b>Infusions Bio</b> Camomille, Verveine, Hibiscus, Rooibos, Menthe 6	<b>Thés noirs Bio</b> Ceylan, Earl Grey, Lapsang Souchong 6,5

## LES LIQUEURS 4CL

<b>Adriatico Amaretto</b> Liqueur d'amande Roasted 8 Liqueur d'amande Bianco 8 Liqueur d'amande Heaven Hill Bourbon Cask 12	<b>Italicus</b> Liqueur de bergamote 10
<b>Vecchia Romagna Riserva</b> 12	<b>Fernet Branca</b> Liqueur italienne épicée 8
<b>Montenegro Amaro</b> 8	<b>Nardini Tagliatella</b> Saveurs douces amères dominées par le jus de cerise et une pointe de citron 10
<b>Limoncello</b> 8	<b>Grappa</b> Nardini Grappa Bianca 10 Nardini Grappa di Mandorla 10 Capovilla Grappa di Bassano 14 Nardini Grappa Riserva 7 ans 18
<b>Nardini Aqua Di Cedro</b> 10	
<b>Chartreuses</b> Chartreuse verte 10 Chartreuse cuvée des MOF Sommeliers 16 Chartreuse 1605 Liqueur d'Elixir 15	

# L'Italian

## ANTIPASTI

### Hors d'œuvres

Charred aubergine caviar,  
Cured Italian sausage, mixed olives,  
creamy ewe cheese,  
marinated peppers, anchovies and ricotta 17

### Mixed salad

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

### Green Asparagus

Cashew nut Houmous, fresh garden peas,  
preserved lemon, pangratatto 18

**Parma ham** aged 24 months 18

### Zucchini Flower Fritters

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

## PIZZA

### Pizza of the moment

Suggestion from our chef

### Margherita

San Marzano tomato sauce, mozzarella di bufala,  
cherry tomatoes and basil leaves 21

### Pepperoni

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

### Mushroom

Thin potatoes slices,  
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

## SPECIALITY

### Beef Milanaise

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

## PASTA

### Pasta of the moment

Chef's Suggestion

### Spaghetti

Prawns, garlic, pesto and  
San Marzano tomato sauce,  
pecorino with lemon butter and parsley 32

### Mafaldine

Butter lemon sauce with lemon zest 22

### Rigatoni

San Marzano tomato sauce 22

### Cavatelli

Genovese Pesto, fresh peas and pangratatto 28

# L'Italian

## DESSERT

**Tiramisu** 12  
**Chocolate marquise and caramel Tart** 14  
**Red berry Pavlova** 14  
**Ice cream / Sorbet of the moment**

**Affogato**  
Vanilla ice cream with an espresso 12  
**Coupe La Coste**  
Biscotti, olive oil ice cream,  
olive oil, seasonal fruits 14  
**Chocolate sorbet** 12  
**Vanilla ice cream** 10

## HOT DRINKS

**Organic Coffee L'Intense**  
Espresso, ristretto 3,5  
Noisette 4  
Double espresso, Latte, Cappucino 6  
**Organic Infusions**  
Camomille, Verveine,  
Hibiscus, Rooibos, Menthe 5

**Organic Green Teas**  
Bancha,  
Gingembre citron 6,5  
**Organic Black Teas**  
Ceylan, Earl Grey,  
Lapsang Souchong 6,5

## LIQUEURS 4CL

**Adriatico Amaretto**  
Almond liqueur Roasted 8  
Almond liqueur Bianco 8  
Almond liqueur Heaven Hill Bourbon Cask 12  
**Vecchia Romagna Riserva** 12  
**Montenegro Amaro** 8  
**Limoncello** 8  
**Nardini Aqua Di Cedro** 10  
**Chartreuses**  
Chartreuse green 10  
Chartreuse cuvée from MOF Sommeliers 16  
Chartreuse 1605 Elixir Liqueur 15

**Italicus**  
Bergamot liqueur 10  
**Fernet Branca**  
Spicy Italian liqueur 8  
**Nardini Tagliatella**  
Bittersweet flavors  
dominated by cherry juice  
and a hint of lemon 10  
**Grappa**  
Nardini Grappa Bianca 10  
Nardini Grappa di Mandorla 10  
Capovilla Grappa di Bassano 14  
Nardini Grappa Riserva 7 years 18