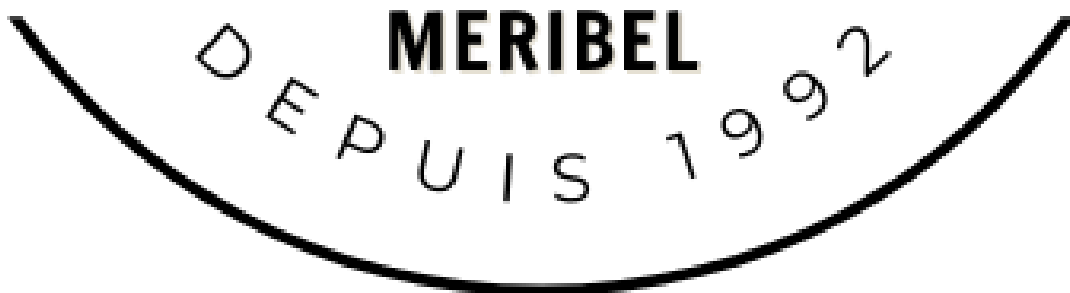




LA FLAMBÉE



ANTIPASTI

STARTERS

Vitello in Salsa Tonnata Capperi e Giardiniera di Verdure

Veau Cuisson Basse Température Sauce au Thon et Câpres « Giardiniera » de Légumes
Low Temperature Veal in Tuna Sauce, Capers and Vegetable « Giardiniera »

26€

Uovo 62 Crema di Patate, Crema di Parmigiano Reggiano e Tartufo Fresco

Œuf Parfait Crème de Pommes de Terre, Parmigiano, Truffe Fraîche
Perfect Egg Potato Cream with Parmesan Cheese and Fresh Truffle

25€

Salmone Gravlax Gin e Barbabietola, Patate di Montagna, Erbe Aromatiche

Saumon Gravlax au Gin et Betterave, Ecrasé de Pommes de Terre de Montagne
aux Herbes Aromatiques
Salmon Gravlax Gin and Beetroot, Crushed Mountain Potatoes with Aromatic Herbs

24€

Tagliere di Salumi Italiani

Assiette de Charcuterie Italienne
Italian Charcuterie Board

22€

Baccalà Mantecato e Polenta

Rillette de Morue au Lait de Cuisson sur son Lit de Polenta
Cod Rillette with Cooking Milk on a Bed of Polenta

21€

Mozzarella Burrata con Ortaggi Pomodori e Dressing al Cardamomo

Burrata Mozzarella avec Légumes, Tomates et Vinaigrette à la
Cardamome
Mozzarella Burrata with Vegetables Tomatoes and Cardamom Dressing

20€

PRIMI PIATTI

PASTA

Risotto Carnaroli Zafferano Porcini Trifolati e in Polvere Noccioline

Risotto Carnaroli au Safran, Cèpes en Deux Façons, Poudre de Noisettes
Carnaroli Risotto with Saffron, Ceps in Two Ways, Hazelnut Powder

26€

Linguine Ciliegino Gamberi Bisque e Lime

Linguine aux Gambas, Bisque, Tomate Cerise et Zeste de Citron Vert
Linguine, Prawns, Bisque, Cherry Tomato and Lime Zest

25€

Tris di Tortelli Fatti in Casa di Ricotta e Spinaci, Zucca, Patate, con Parmigiano Burro e Salvia

Trio de Tortelli Maison : Ricotta et Epinards, Potiron, Pommes de Terre,
avec Parmesan, Beurre et Sauge
Three Homemade Tortelli with Ricotta and Spinach, Pumpkin, Potatoes,
with Parmesan Cheese, Butter and Sage

24€

Gnocchi Fatti in Casa con Asparagi Burrata e Zest Limone

Gnocchi Fait Maison, Asperges, Burrata, Zeste de Citron
Homemade Gnocchi with Asparagus Burrata and Lemon Zest

22€

Tagliatelle Fatte in Casa Porri Parmigiano Salsiccia

Tagliatelle Maison, Poireaux, Parmesan et Saucisse
Homemade Tagliatelle with Leeks, Parmesan and Sausage

20€

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti à la Carbonara
Spaghetti Carbonara

19€

Pizzas al Forno a Legna

Raclette :	Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Jambon Italien et Blanc, Pomme de Terre	23€
	Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Italian Ham and Ham, Potatoes	
Savoiarda :	Mozzarella, Reblochon, Pomme de terre, Lardon, Oignon, Crème Fraîche Mozzarella, Local Cheese, Potato, Bacon, Onion, Fresh Cream	22€
Arrabiata :	Tomate, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spianata, Olives Tomato, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spicy Sausage, Olives	22€
Flambée :	Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Jambon Italien, Crème Fraîche Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Italian Ham, Fresh Cream	21€
Florentina :	Tomate, Mozzarella, Spianata/Spicy Sausage, Olives	20€
4 Stagioni :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Poivron, Champignon, Artichaut, Olives Tomato, Mozzarella, Ham, Peppers, Mushrooms, Artichoke Heart, Olives	20€
Vegetariana :	Tomate, Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Olives Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Olives	19€
Calzone :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignon Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushroom	19€
4 Formaggi :	Mozzarella, Reblochon, Chèvre/Goat, Gorgonzola, Parmesan	19€
Capra :	Mozzarella, Crème Fraîche, Chèvre, Miel Mozzarella, Fresh Cream, Goat Cheese, Honey	18€
Hawai :	Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème fraîche/Fresh Cream	18€
Bufalina :	Tomate, Bufala, Basilic	18€
Napoli :	Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives	17€
Regina :	Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives	16€
Marguerita :	Tomate, Mozzarella	14€
Focaccia :	Ail / huile d'olive Garlic / Olive oil	10€

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées au charbon végétal avec un supplément de 1,5 €

Prix Nets

Pizzas Nera Al Carbone Vegetale

Tartufo :	Crème à la Truffe, Mozzarella Bufala, Copeaux de Truffe (Tuber Aestivum) Truffle cream, Mozzarella Bufala, Truffle shavings	36€
Salmone :	Mozzarella, Saumon Gravelax, Courgette, Ricotta, Tomate Cerise Mozzarella, Salmon Gravelax, Courgette, Ricotta, Cherry Tomatoes	29€
Casa Italia :	Mozzarella, Burratina, Jambon Italien, Parmesan, Pesto au Basilic, Roquette, Tomate Cerise Mozzarella, Burratina, Italian Ham, Parmesan, Basil Pesto, Roquette, Cherry Tomatoes	27€
Insolita :	Mozzarella, Sardines Marinées, Tomates Cerise, Burrata, Roquette, Botarga Mozzarella, Marinated Sardines, Cherry Tomatoes, Burrata, Rocket, Botarga	26€
Del Pizzaiolo :	Mozzarella, Mortadelle, Pesto Pistache. Grains de Pistache, Riccota Mozzarella, Mortadella, Pistachio Pesto. Pistachio Seeds, Riccota	25€

Bambino (Enfant/Kids)

PIZZA Mozzarella :

Tomate ou Jambon ou Jambon/Champignon
Tomato or Ham, or Ham/Mushrooms

ou

PENNE à la Tomate ou Jambon Blanc :

Penne with Tomato or Cooked Ham

et

UNE BOULE DE GLACE

One Scoop of Ice Cream

15€

Carne

Viande

Costoletta di Vitello con Polenta e Funghi Porcini

Côte de Veau, Polenta, Cèpes, au Persil
Veal Chop, Polenta, Ceps, at Persil

45€

Tagliata di Manzo, Rucola, Tartufo* e Parmigiano

Emincé de Boeuf, Salade de Roquette, Truffe Fraîche, Copeaux de Parmesan
Sliced Beef, Rocket Salad, Fresh Truffle, Parmesan Shavings

40€

Filetto di Manzo Radicchioli Treviso Gorgonzola e Noci

Filet de Bœuf, Pomme Anna et Trevisse Fraîche, Sauce au Gorgonzola et Noix Torréfiées
Fillet of Beef, Apple Anna and Fresh Treviso, Gorgonzola and Roasted Nut

38€

Medaglione di Faraona Ripiena, Patate, Verdure Invernali

Médaille de Pintade Farci à l'Italienne et à la Truffe, Ecrasé de Pommes
de Terre et Légumes d'Hiver (Tuber Aestivum)
Medallion of Guinea Fowl Stuffed with Italian-style and Truffles,
Mashed Potatoes and Winter Vegetables

34€

Petto d'Anatra, Crema di Zucca, Salsa Bruna al Cioccolato

Magret de Canard Croustillant, Purée de Potimarron, Sauce Brune au Chocolat
Crispy Duck Breast, Pumpkin Purée, Brown Chocolate Sauce

32€

Pesce

Poisson

Polpo Grigliato Purée di Patate, Finocchio, Cavolfiore

Poulpe Grillé, Purée de Pommes de Terre, Fenouil au Safran et
Carpaccio de Chou-fleur
Grilled Octopus, Mashed Potatoes, Saffron Fennel and Cauliflower
Carpaccio

29€

Gamberoni alla Griglia con Guanciaie, Ceci e Pomodori

Gambas Lardées à la Plancha, Purée de Pois Chiche, Sauce Tomate Rôtie
Larded Prawns a la Plancha, Chickpea Purée, Roasted Tomato Sauce

29€

Baccalà Pil Pil Agli Agrumi Giardino di Verdure

Cabillaud Cuisson Basse Température Jus de Cuisson aux Agrumes,
Légumes Croquants
Low Temperature Cod , Juice with Citrus, Crunchy Vegetables

25€

Spécialités Savoyardes

Raclette au Lait Cru

Assortiment de Charcuteries Italiennes, Pommes de Terre
et Salade Verte

Served with Potatoes, Green Salad and a Selection of Cold Meats

30€/Pers

Fondue Savoyarde Royale aux Cèpes , Crème Tartufo*

Trois Fromages, Cèpes, Crème de Tartufo*, Assortiment de Charcuteries Italiennes, Salade Verte
Three Cheeses, Ceps, Tartufo* Cream, Mixed Hams, Green Salad

30€/Pers

Fondue Savoyarde Royale avec sa garniture

Trois Fromages, Assortiment de Charcuteries Italiennes, Salade Verte
Three Cheeses, a Selection of Italian Cold Meats, Green Salad

27€/Pers

Tartiflette au four à bois

A Local Dish of Potatoes in Cream and Reblochon Cheese with Bacon and Onions

21€

Dolci Fatti in Casa

Desserts Maison

Degustazione di Pecorini Aromatizzati Serviti con Marmellata, Miele e Cipolle in Agrodolce

Dégustation de Pecorino Aromatisés Servi avec Confiture, Oignon au
Vinaigre de Framboise et Miel
Tasting of Flavoured Pecorino served with Jam, Raspberry Vinegar Onion
and Honey

16€

Crostatina al Cioccolato Bianco Frutti di Bosco e Caramello al Tartufo

Tartelette au Chocolat Blanc, Fruits Rouges et Caramel à la Truffe
White Chocolate Red Fruit and Truffle Caramel Tartlet

12€

Panna Cotta con Coulis di Fragole

Panna Cotta au Coulis de Fraise
Panna Cotta with Strawberry Coulis

10€

Torta Caprese con Crema di Mascarpone e Frutta Invernale

Tarte de Capri, Chantilly de Mascarpone et Fruits d'Hiver
Caprese Cake with Mascarpone Chantilly and Winter Fruits

11€

Tiramisù Espresso

Véritable Tiramisu Maison au Café
Genuine Homemade Coffee Tiramisu

10€