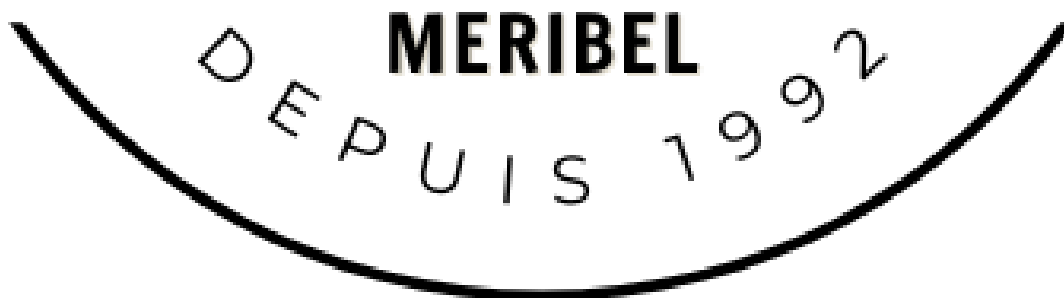




LA FLAMBÉE



ANTIPASTI

STARTERS

Carpaccio di manzo affumicato, salsa al gorgonzola e nocciole

Carpaccio de bœuf fumé, sauce au gorgonzola et noisettes

Smoked beef carpaccio, gorgonzola sauce and hazelnuts

28€

Selezione di salumi e formaggi italiani

Planche de charcuterie et de fromages italiens

Board of Italian cold cuts and cheeses

27€

Carpaccio di Orata erba cipolliana peperoncino citronette e zeste di lime

Carpaccio de dorade royale, au piment et zeste de citron vert

Carpaccio of sea bream with chilli and lime zest

27€

Caprese di salmone marinato, con Bufala, polvere di pomodoro e aneto

Saumon mariné Caprese avec Bufala, tomate en poudre et aneth

Caprese of marinated salmon, buffalo, tomato powder and dill

26€

Parmigiana di melanzane 2.0

Aubergine, crème de tomates, Provola, coulis de basilic, parmesan fondant

Eggplant, tomato cream, Provola, basil coulis, melting parmesan

24€

Uovo 52 gradi con spuma di parmigiano e guancia croccante

Œuf 52 degrés avec mousse de parmesan et joue de porc croustillante

Egg 52 degrees with parmesan mousse and crispy bacon cheek

22€

PRIMI PIATTI

PASTA

Ravioli fatti in casa all'astice

Raviolis au homard faits maison

Homemade lobster ravioli

34€

Gnocchi fatti in casa con ragù di polpo

Gnocchi maison au ragoût de poulpe

Homemade gnocchi with octopus ragout

28€

Tagliolini fatti in casa alle vongole

Tagliolini maison aux palourdes

Homemade tagliolini with clams

27€

Risotto ai funghi porcini

Risotto aux cèpes

Porcini mushroom risotto

24€

Spaghetti alla carbonara, guanciale, uova, pepe e pecorino romano

Spaghetti à la carbonara, guanciale, oeufs, poivre et pecorino romano

Spaghetti carbonara guanciale, eggs, pepper and pecorino romano

23€

Pizzas al Forno a Legna

WHITE or BLACK (Vegetal Charcoal) *

Tartufo :	Crème à la Truffe, Mozzarella di Bufalina, Copeaux de Truffe (Tuber Aestivum) Truffle cream, Mozzarella di Bufalina, Truffle shavings	38€
Salmone :	Mozzarella, Crème fraîche, Saumon , Philadelphia, œuf de lompe, Tomate jaune Mozzarella, Fresh Cream, Salmon, Philadelphia, lumpfish egg, yellow tomato	32€
Casa Italia :	Mozzarella, Burratina, Jambon Italien, Parmesan, Pesto au Basilic, Roquette, Tomate Sèchée Mozzarella, Burratina, Italian Ham, Parmesan, Basil Pesto, Roquette, dried tomato	30€
Raclette :	Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Jambon Italien et Blanc, Pomme de Terre Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Italian Ham and Ham, Potatoes	29€
Arrabiata :	Tomate, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spianata, Olives Tomato, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spicy Sausage, Olives	28€
Flambée :	Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Jambon Italien, Crème Fraîche Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Italian Ham, Fresh Cream	27€
4 Stagioni :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignon, Artichaut, Olives Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke Heart, Olives	26€
Vegetariana :	Tomate, Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Olives Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Olives	26€
Bufalina :	Tomate, Mozzarella di Bufalina, Basilic	25€

* Toutes nos pizzas peuvent être réalisées au charbon végétal avec un supplément de 2 €

* All our pizzas can be made with vegetable charcoal with a supplement of 2 €.

Calzone :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignon Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushroom	25€
4 Formaggi :	Mozzarella, Reblochon, Chèvre/Goat, Gorgonzola, Parmesan	24€
Hawai :	Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème Fraîche/Fresh Cream	23€
Napoli :	Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives	21€
Regina :	Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives	20€
Marguerita :	Tomate, Mozzarella, Basilic	18€
Focaccia :	Ail / huile d'olive Garlic / Olive oil	13€

* Toutes nos pizzas peuvent être réalisées au charbon végétal avec un supplément de 2 €
* All our pizzas can be made with vegetable charcoal with a supplement of 2 €.

Bambino (Enfant/Kids)

PIZZA Mozzarella :

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

ou/or

PENNE à la Tomate ou Jambon Blanc :

Penne with Tomato or Cooked Ham

et/and

UNE BOULE DE GLACE
One Scoop of Ice Cream

18€

Carne

MEAT

Filetto di manzo con salsa all pepe e rosti di patate

Filet de bœuf avec sauce au poivre et rosti de pommes de terre

Beef fillet with pepper sauce and potato rosti

39€

Costoletta d'agnello fondo di carne e purea di patate

Cotelettes d'agneau avec jus de viande et purée de pommes de terre

Lamb chops with gravy and mashed potatoes

35€

Entrecotte con patata al burro

Entrecôte avec petites pommes de terre au beurre

Entrecote with buttered small potatoes

32€

Filetto di Maiale CBT, salsa di cipolle dolci e fonduta du parmigiano

Filet de porc CBT, sauce à l'oignon doux et fondue au parmesan

Pork fillet CBT, sweet onion sauce and parmesan fondue

29€

Contorni / Garnitures / Sides

Salade mixte, pommes de terre au beurre, poêlée de légumes, purée de pomme de terre

Mixed salad, buttered potatoes, pan-fried vegetables, mashed potatoes

7€

Pesce

FISH

Filetto rombo al burro e limone

Filet de turbot au beurre et au citron

Turbot fillet with butter and lemon

34€

Polpo alla griglia olio al rosmarino, polenta frita con lattuga di mare

Poulpe grillé à l'huile de romarin, polenta frite avec laitue de mer

Grilled octopus with rosemary oil, fried polenta with sea lettuce

32€

Orata al Forno con Erbe Aromatiche

Dorade au Four avec des herbes aromatiques

Baked sea bream with aromatic herbs

32€

Baccala miso velluta di Provola e pomodoro bruciato

Cabillaud velouté au miso avec fromage Provola et tomates brûlées

Velvety miso cod with Provola cheese and burnt tomato

30€

Contorni / Garnitures / Sides

Salade mixte, pommes de terre beurre, poêlée de légumes, purée de pomme de terre

Mixed salad, buttered potatoes, pan-fried vegetables, mashed potatoes

7€

Spécialités Savoyardes

Raclette

Assortiment de Charcuteries Italiennes, Pommes de Terre
et Salade Verte

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

34€/Pers

Tartiflette au four à bois

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

22€

Dolci

DESSERTS

Semifreddo al burro di arachidi e glassa al cioccolato fondente

Demi-sphère au beurre de cacahuète et glaçage au chocolat noir
Half sphere with peanut butter and dark chocolate icing

15€

Millefoglie con namelaka al cioccolato bianco e lampone

Millefeuille au namelaka au chocolat blanc et au coulis de framboises
White chocolate namelaka millefeuille with raspberry coulis

13€

Panna Cotta ai frutti di bosco e crumble alla cannella

Panna Cotta aux baies et crumble à la cannelle
Panna Cotta with berries and cinnamon crumble

12€

Tiramisu al bicchiere

Tiramisu au verre
Tiramisu by the glass

12€