

Classiques

- Pasta e fagioli
- Tagliolini maison gratinées au jambon cuit
- Tagliolini vertes Cipriani maison gratinées au rûgout de veau
- Risotto alla Primavera
- Carpaccio de bœuf et salade mix
- Scampi al curry, riz pilaf
- Sauté de poulet spezzatino au curry
- Cote de veau milanaise, rucola et tomates cerise

Sashimi alla Veneziana

- Fines tranches de seriole, huile olive, citron vert, menthe
- Tuna scottato et fenouil braisé
- Cabillaud d'Alaska mariné aux poires et yuzu miso sauce
- Filet de sole frit sauce tartare japonaise
- New saumon sashimi: wasabi shoyu et saisi dans huiles olive et sésame

Selection de Salades

- Mix: Mesclun de salade
- Lentilles: orange, céleris, cébettes
- Monte-Carlo: avocat, tomates cerise, scampi olives, haricots
- Méditerranée: asperges, mozzarella, tomate cerise, avocat, rucola

Entrées

- Salade d'artichauts avec avocat et copeaux de parmesan
- Salade d'asperges et betterave avec fromage de chevvre
- Burrata, tomates cerise, roquette et basilic
- Seppioline in umido et polenta grillée
- Vitello tonnato
- Jambon cru de Parme
- Salade de king crabe
- Calamars et scampi frits, sauce tartare
- Baccala mantecato avec polenta
- Bresaola, rucola et parmesan
- **Caviar imperial Oscietre (125g)**
- **Caviar Russe Beluga (500g)**

Sur le Grill

- Sole grillee et salade composee
- Thon et legumes sautes
- Loup de mer entier a la veneziana, salade composee
- Langoustines et legumes grillés
- Poulet bio et legumes sautes
- Rib eye d'Angus, tagliata et legumes sautes (500g)

Soupes, Pates et Risotti

- Minestrone
- Aubergines alla parmigiana
- Tagliarelle au pesto
- Tagliarelle verdi alla bolognese
- Tagliolini a l'encre de seiche
- Tagliardi au ragu de veau
- Paccheri alla genovese
- Spaghetti au branzino
- Pappardelle all'arrabiata
- Rigatoni all'amatriciana
- Ravioli maison, ricotta et epinards alla Guardi
- Gnocchi maison de pomme de terre vitelotte, sauce tomate et basilic
- Risotto a l'encre de seiche (20 mn d'attente)

Poissons-Viandes

- Sole façon meunière
- Filets de sole au curry
- Loup du Chili alla Carlina
- Pavé de loup sauvage avec tomates cerises et câpres
- Seiche in tecia, polenta
- Sauté de poulet alla pizzaiola
- Foie de veau à la veneziana, polenta grillé
- Farfalle de veau, sauce citronnée, riz pilaf
- Côte de veau au beurre, légumes sautés
- Filet de bœuf façon Rossini, béarnaise et légumes sautés

Desserts

- Selection de desserts maison
- Tiramisu
- Assiette de fruits frais
- Fantastique glace vanille maison à la minute
- Assortiment de sorbets