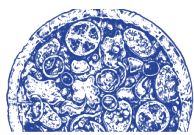


CIPRESSA

dolce cucina

APERITIVO

- 19€ **Bellini / Rossini 0.12l**
(Pulpe de pêches / fraise, Prosecco)
- 16€ **Apérol Spritz 0.12l**
(Aperol, Prosecco, eau pétillante)
- 18€ **Negroni 0.12l**
(Vermouth, Gin, Campari)
- 6€ **M Cippresa limonade 0.25l**
(Home made lemonade)
- 9€ **Jus organique de carottes frais 0.25l**
(Cold pressed organic carrot juice)



Toutes les pizzas "La Biga" au levain naturel
(min 48 heures de fermentation)
All pizza 'La Biga' with natural leaven
(min 48 hours of fermentation)

PIZZA

- 18€ **V Pizza Margherita**
Sauce tomate, mozzarella, basilic
- 20€ **Pizza Parma**
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme
(Parma ham)
- 18€ **V Pizza Parmigiana**
Sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, parmigiano reggiano
(Fried eggplant)
- 22€ **Pizza Napoli**
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres
(Anchovies, capers)
- 22€ **Pizza Nduja**
Sauce tomate, mozzarella, Nduja calabraise, Spianata Piquante
(Nduja spicy Calabrian pork sausage, spicy Spianata sausage)
- 22€ **V Pizza 4 fromages**
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano
- 20€ **V Pizza végétarienne**
Pesto Génois, pomme de terre, haricots verts
(Genovese pesto, potatoes, green beans)
- 24€ **Pizza gourmet**
Mozzarella, scamorza grillée, courgettes rôties, guanciale croustillant
(Grilled scamorza cheese, zucchini, cured pork cheek bacon)

CHEF FEDERICO

RECOMMANDE

SPÉCIALITÉS

- 22€ **Tagliata de thon sur crème de haricots cannellini et oignon rouge carpione**
Tuna tagliata on cannellini bean cream and red onion carpione
- 22€ **Spaghetti verts à l'ail des ours, piment et chapelure de mer**
Green spaghetti with wild garlic, chili and sea breadcrumbs
- 24€ **Calzone de pizza à la sauce tomate jaune, lard de Colonnata et mozzarella**
Pizza calzone with yellow tomato sauce, Colonnata bacon and mozzarella

BUFFET

ANTIPASTI & DOLCI

- 38€
L'incontournable sélection d'Antipasti & Dolci du chef
Chef's daily appetizer and desert selection
- 25€
Sélection d'Antipasti du chef
Chef's daily appetizer selection
- 15€
Sélection de Dolci du chef
Chef's daily desert selection



SECONDI

- 22€ **Sandwich Beccafico sardines, salade croquante et mayonnaise épicée**
Beccafico sardines, crunchy salad and spicy mayonnaise sandwich
- 24€ **Suprême de poulet rustique cuit au four et tomates gratinées au thym**
Roast Chicken with tomatoes and thyme
- 24€ **V M Aubergine parmigiana, sauce tomate maison et basilic**
Eggplant parmigiana, homemade tomato sauce and basil



PASTA

23€
Nos pâtes sans gluten : penne, spaghetti
Our gluten-free pasta: penne, spaghetti

- M Tagliatelles à la sauce bolognaise**
Tagliatelle bolognese
- Linguine aux moules, palourdes et tomates cerises**
Linguine with mussels, clams and cherry tomatoes
- Fusilli au pesto génois maison**
Fusilli with homemade Genoese pesto

BEVANDE

Fidèles à notre fort engagement éco-responsable, toutes les eaux servies à la Coquillade sont mises en bouteille sur place et à la demande.

In keeping with our strong environmental commitment, all drinking water served throughout our property is bottled safely in house and fresh on the spot.

- 9€ **Bulles de Provence 0.33l**
Papillon petit épeautre / Ambre / Blonde
- 7€ **Moretti 0.33l** Blonde Italienne
- 7€ **Ô Douce** Still water 1l
- 7€ **Ô Perlée** Sparkling water 1l
- 7€ **Cola, Zero 0.33l**
- 7€ **Orangina 0.25l**
- 7€ **Tonic, Bitter Lemon 0.33l**
- 6€ **M The glacé maison 0.25l**
House made iced tea
- 7€ **Jus de fruits Alain Maillat 0.33l**
Fruit juices
- 5€ **Caffè Espresso**
- 7€ **Caffè Doppio (double espresso)**
- 5€ **Caffè Ristretto**
- 6€ **Espresso Macchiato**
- 7€ **Cappuccino**
- 8€ **Latte Macchiato**
- 7€ **Sélection de thé Newby**
Tea selection Newby

Nos cafés sont torréfiés localement à La Maison Bres à Sarrians / Our coffees are roasted locally at La Maison Bres, Sarrians

VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine Française et d'Union Européenne.

ALLERGIES

Nous prenons en compte vos allergies. N'hésitez pas à le spécifier au personnel.

ALLERGIES

Please specify any allergies to your waiter.

V Végétarien / Veggie

M Fait maison / Home made

G Sans gluten / Gluten free



CIPRESSA



DOLCE GELATI



- 12€ **M** Glaces et sorbets : vanille, chocolat et melon
Ice creams and sorbets : vanilla, chocolate and melon
- 15€ **M** Mousse au chocolat et noisettes croquantes
Chocolate mousse with crunchy hazelnuts
- 15€ **M** Crème de limoncello
Limoncello cream
- 15€ **M** Affogato al caffè, glace au sabayon
Coffee affogato, sabayon ice cream

M Fait maison / Home made

CIPRESSA

dolce cucina

MENU PER BAMBINI

• 19 € •
Plat + Dessert
Main course + Dessert

SECONDI

Penne à la crème de parmesan

Penne with parmesan cream

Spaghetti à la sauce tomate maison

Spaghetti with homemade tomato sauce

Milanaise de veau et salade

Veal Milanaise and salad

DOLCE & GELATI

Glaces et sorbets maison : vanille, chocolat et melon

Home made ice creams and sorbets : vanilla, chocolate and melon

Mousse au chocolat et noisettes croquantes

Chocolate mousse with crunchy hazelnuts

