

CIPRESSA

dolce cucina

APERITIVO

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

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 safety 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€ **The glacé maison 0.25l**
M *House made iced tea*
- 7€ **Jus de fruits Alain Millat 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



CHEF FEDERICO

RECOMMANDE

DÉGUSTATION DU SOIR

- 15€ **Dégustation d'entrées sélectionné par notre Chef**
Appetizer tasting from the mood of the chef



FORMULES

- 22€ •
Dégustation d'entrée + verre de vin
Appetizer tasting + glass of wine

- 28€ •
Dégustation d'entrée + verre de vin + café gourmand à l'Italienne
Appetizer tasting + glass of wine + Italian-style gourmet coffee

ANTIPASTI

- 22€ **Poulpe grillé, pommes de terre au safran, olives Taggiasche et crème de persil**
Grilled octopus, saffron potatoes, Taggiasche olives and parsley cream
- 20€ **Calamar frits à la Méditerranéenne, légumes marinés et mayonnaise maison**
Fried squid Mediterranean style, marinated vegetables and homemade mayonnaise
- 22€ **Tartare de bœuf battu au couteau, olives, câpres, oignon rouges et zabaione salée**
Knife-beaten beef tartar with olives, capers, red onion and salted zabaione

SECONDI

- 32€ **Cannolis de bar croustillant sur brunoise de melon et cèleri**
Crispy sea bass cannolis on melon and celery brunoise
- 34€ **Filet de bœuf à la crème de gorgonzola, pommes de terre au four et demi glace au thym**
Beef tenderloin with gorgonzola cream, baked potato and thyme demi glace
- 28€ **V Burger pain maison végétarien aux aubergines et ricotta légère, salade d'herbes méditerranéennes et mayonnaise aux poivrons rôtis**
Eggplant and light ricotta veggie burger with Mediterranean herb salad and roasted bell pepper mayonnaise



PASTA

Nos pâtes sans gluten :
penne, spaghetti

*Our gluten-free pasta:
penne, spaghetti*

- 24€ **Spaghetti alla chitarra aux palourdes, tomates cerises confites et senteurs de citron vert**
Spaghetti alla chitarra with clams, cherry tomatoes and lime scent
- 24€ **V Cappellacci rouge farci d'aubergine, mousse de burrata fumé et basilic**
Red cappellacci stuffed with eggplant, smoked burrata foam and basil
- 26€ **Maccheroncini avec ragoût de lapin blanc et girolles**
Maccheroncini with white rabbit and chanterelle ragout
- 28€ **Risotto cuit au bouillon de Parmigiano reggiano, langoustines crues et légumes marinés**
Risotto cooked with Parmigiano Reggiano broth, raw scampi and marinated vegetables

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

G Sans gluten / Gluten free

M Fait maison / Home made



CIPRESSA

DOLCI

· 15€ ·

- M Tiramisu et réduction de café italien**
Tiramisu and Italian coffee reduction
- M Cœur de chocolat chaud aux fruits rouges et glace à la vanille**
Hot chocolate molten cake with red fruits and vanilla ice cream
- M Panna cotta à la pistache et cristaux de framboises**
Pistachio panna cotta with raspberry crystals
- M Soupe de pêches au vin rouge et menthe, glace vanille**
Peach soup with red wine and mint, vanilla ice cream
- M Crème de limoncello**
Limoncello 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

