

CIPRESSA

dolce cucina

APERETIVO

- 6€ Thé glacé maison 25cl
- 6€ Cipressa Limonade 25cl
- 12€ Lambrusco 12cl
- 22€ Apérol Spritz 12cl
- 24€ Negroni 12cl
- 24€ Bellini / Rossini 12cl
- 28€ Coupe de Champagne Blanc 12cl
Billecart Salmon Brut Réserve
- 32€ Coupe de Champagne Rosé 12cl
Billecart Salmon Brut Rosé

BUON PRODOTTI A PARTAGER

- 9€  **MOZZARELLA AFFUMICATA**
Mozzarella 125g bio fumée à la paille, huile d'olive, basilic frais
- 12€  **BURRATINA AL TARTUFO**
Burratina 125g crémeuse, crème de truffe, huile d'olive
- 9€ **PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI DOP**
Jambon de Parme, affiné 30 mois
- 9€ **BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA**
Bœuf séché légèrement salé, feuilles de roquette,
- 12€ **MORTADELLA AL PISTACCHIO**
Mortadella di Bologna IGP

ANTIPASTI

- 12€  **ARANCINI AL TARTUFO**
Riz Carnaroli frit, truffe, parmesan
- 14€ **BRUSCHETTA ALLE SARDINE**
Le bon pain de notre boulanger,
Sardine fumées maison, beurre doux, olive taggiaches
- 20€  **CARPACCIO DI OMBRINA**
BOCCA D'ORO AGLI AGRUMI
Carpaccio de maigre coupé au couteau, agrumes, cebette, roquette
- 20€  **POMODORO E BURRATINA**
Tomates multicolores de la région, burrata crémeuse, huile d'olive, basilic
- 14€/20€ **COMPONI LA TUA INSALATA**
COMPOSEZ VOTRE SALADE, 6 ou 10 ingrédients
Mesclun, roquette, coeurs de laitue, artichauts marinés, oignons borret-tana au balsamique, gouttes de poivrons, thon à l'huile d'olive, maïs, to-mate cerise, olives taggiaches, gorgonzola, billes de mozzarella, parmesan, ricotta Sarde, croûtons, anchois.

PRIMI PIATTI

- 26€  **RAVIOLI RIPIENI ALLA RICOTTA E LIMONE**
Ravioli farcis à la ricotta et citron
- 24€ **BUCCATINI ALLA AMATRICIANA**
Bucatini, sauce tomate, guanciale croustillant, pecorino romano
- 22€  **GNOCCHI ALLA RAPA ROSSA E SALSA AL GORGONZOLA**
Gnocchi violets à la betterave, fondue de gorgonzola
- 28€ **RISOTTO AI FUNGHI**
Riz carnaroli mantecato au bouillon de champignons,
Fond de veau, parmesan et râpé de truffe
- 24€ **PASTA DELLA SETTIMANA**
Découvrez toutes les semaines une pasta différente

SECONDI

- 39€ **ORRECHIA DI ELEFANTE, PATATE E SALVIA**
Côte de veau légèrement aplatie puis panée,
Ciboulette, pommes de terre croustillantes au four et sauge.
- 28€ **OMBRIA E BAGNA CAUDA, PATATE E SALVIA**
Filet de maigre, velouté de blettes, petits pois et bagna cauda piémontais, pommes de terre croustillantes au four et sauge.
- 24€  **PARMIGIANA DI MELANZANE**
Gratin d'aubergines, parmesan, basilic, salade verte
- 26€ **TARTARE DI MANZO 180gr**
Tartare de bœuf à l'italienne,
huile de noisettes, noisettes concassées, crème de parmesan
Supplément truffe sur demande (2€ Le gramme)

PIZZE NAPOLETANA

Pizza Napolitaines au levain appelé «Biga» digestes et aériennes.
Élaborées sur place, par notre pizzaiolo, Benjamin Lelarge. double
Finaliste du «Championnat de France de Pizza» (2017 & 2023)

- 15€  **MARGHERITA**
Tomates pelées S.Marzano D.O.P,
Mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- 16€ **REGINA**
Tomates pelées S.Marzano D.O.P, burrata, jambon cuit aux herbes,
Carpaccio de champignons, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- 17€ **PICCANTE**
Tomates pelées S.Marzano D.O.P, burrata, Nduja (Saucisse typique de la région de Calabre très pimentée), oignons confits, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- 18€ **CALZONE TRADITIONAL**
Ricotta, saucisson milanais, parmigiano reggiano, basilic frais,
Tomates pelées S.Marzano D.O.P, huile d'olive extra vierge
- 18€  **4 FROMAGGI**
Mozzarella fior di latte, Taleggio A.O.P, Gorgonzola, Stracciatella di buratta, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- 30€ **MOMENTO AL TARTUFO**
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes,
carpaccio de champignons, copeaux de truffe fraîche
- 20€ **PIZZA DELLA SETTIMANA:**
Découvrez toutes les semaines, une pizza différente

DOLCE

- 12€ **TIRAMISU CAFFE**
Crème mascarpone, biscuit au café
- 12€  **PANA COTTA CON FRUTTI ROSSI E LIMONE**
Panacotta au citron jaune, jus de fruits rouges
- 12€ **DELIZIA CITRON**
Entremet au citron jaune et Limoncello
- 12€  **AFFOGATO**
Crème glacée à la Vanille, praliné noisette et espresso
- 17€ **LA NOSTRA PIZZA ALLE NOCCIOLE**
Pizza aux pralinés noisettes et noccioлата
- 4€/boule  **CARELLO GELATI E SORBETTI (1 à 3 boules)**
Notre sélection de glaces et sorbets au choix



RELAIS & CHATEAUX

 Sans gluten

 Végétarien

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris

Origines des viandes : Veau, Bœuf : France
Poissons frais selon arrivage

CIPRESSA

dolce cucina

APERETIVO

- 6€ **Homemade Iced tea 25cl**
- 6€ **Cipressa Limonade 25cl**
- 12€ **Lambrusco 12cl**
- 22€ **Apérol Spritz 12cl**
- 24€ **Negroni 12cl**
- 24€ **Bellini / Rossini 12cl**
- 28€ **Coupe de Champagne Blanc 12cl**
Billecart Salmon Brut Réserve
- 32€ **Coupe de Champagne Rosé 12cl**
Billecart Salmon Brut Rosé

BUON PRODOTTI A PARTAGER

- 9€ **✓ MOZZARELLA AFFUMICATA**
Organic smoked mozzarella 125g, olive oil, fresh basil
- 12€ **✓ BURRATINA AL TARTUFO**
Creamy Burratina 125g, truffle cream, olive oil
- 9€ **PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI DOP**
30 Months Parma ham
- 9€ **BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA**
Bresaola dried beef, arugula salad, olive oil, lime
- 12€ **MORTADELLA AL PISTACCHIO**
Bologna Mortadella

ANTIPASTI

- 12€ **✓ ARANCINI AL TARTUFO**
Truffle Arancini (fried Carnaroli rice, truffle, parmesan)
- 14€ **BRUSCHETTA ALLE SARDINE**
*Homemade bread made by our baker,
Smoked sardine, "taggiaches" olives, butter*
- 20€ **✓ CARPACCIO DI OMBRINA
BOCCA D'ORO AGLI AGRUMI**
Stone bass carpaccio, citrus, young onion, arugula salad
- 20€ **✓ POMODORO E BURRATINA**
Multicolored tomatoes, creamy Burrata, olive oil, fresh basil
- 14€/20€ **COMPONI LA TUA INSALATA**
Compose your own salad : 6 or 10 ingredient
Mesclun, arugula, letuce, marinated artichoke, borrettana onion, small red pepper, tuna with olive oil, corn, cherry tomatoes, taggiaches olives, gorgonzola, mozzarella mini balls, parmesan, Sarda ricotta, croûtons, anchovy.

PRIMI PIATTI

- 26€ **✓ RAVIOLI RIPIENI ALLA RICOTTA E LIMONE**
Stuffed ravioli with Ricotta and lemon
- 24€ **BUCCATINI ALLA AMATRICIANA**
Bucatini, tomato sauce, crispy guanciale, pecorino romano
- 22€ **✓ GNOCCHI ALLA RAPA ROSSA E SALSA AL GORGONZOLA**
Purple beetroot gnocchi, gorgonzola sauce
- 28€ **RISOTTO AI FUNGHI**
Carnaroli mantecato rice, mushroom broth, parmesan, grated truffle
- 24€ **PASTA DELLA SETTIMANA**
Pasta of the week : Discover every week, different pasta

SECONDI

- 39€ **ORRECHIA DI ELEFANTE, PATATE E SALVIA**
Breaded veal chop, chive, crispy potaoes, sage
- 28€ **OMBRIA E BAGNA CAUDA, PATATE E SALVIA**
*Stone bass filet, chard velouté, peas,
Piedmontese bagna cauda, crispy potatoes, sage*
- 24€ **✓ PARMIGIANA DI MELANZANE**
Eggplant au gratin, parmesan, fresh basil, green salad
- 26€ **TARTARE DI MANZO 180gr**
*Italian beef tartare, hazelnut oil, crushed hazelnut, parmesan cream
Additionnal truffle on demand (2€ per gramme)*

PIZZE NAPOLETANA

Pizza Napolitana, prepared with «Biga» levain, making the dough light and well digestible, by our pizzaiolo Benjamin Lelarge, twice finalist at the «French Pizza Championship» (2017 & 2023)

- 15€ **✓ MARGHERITA**
*S.Marzano D.O.P tomato sauce,
Mozzarella fior di latte, fresh basil, olive oil*
- 16€ **REGINA**
*S.Marzano tomato sauce, mozzarella di bufala,
Herbs ham, mushroom carpaccio, fresh basil, olive oil*
- 17€ **PICCANTE**
S.Marzano tomato sauce, mozzarella di bufala, Nduja (Spicy Calabrese sausage), candied onions, fresh basil, olive oil
- 18€ **CAIZONE TRADITIONAL**
S.Marzano tomato sauce, cow milk ricotta cheese, milanese sausage, parmiggiano reggiano, fresh basil, olive oil
- 18€ **✓ 4 FROMAGGI**
Mozzarella fior di latte, Taleggio A.O.P, Gorgonzola, Stracciatella di buratta, fresh basil, olive oil
- 30€ **MOMENTO AL TARTUFO**
Truffle cream, fior di latte, herbs ham, mushroom carpaccio, fresh truffle slices
- 20€ **PIZZA DELLA SETTIMANA:**
Pizza of the week : Discover every week, different pizza

DOLCE

- 12€ **TIRAMISU CAFFE**
Macarpone cream, coffee biscuit
- 12€ **Ⓞ PANACOTTA CON FRUTTI ROSSI E LIMONE**
Lemon pana cotta, red berries coulis
- 12€ **DELIZIA CITRON**
Lemon and Limoncello delight
- 12€ **Ⓞ AFFOGATO**
Vanilla ice cream, hazelnut praliné, espresso
- 17€ **LA NOSTRA PIZZA ALLE NOCCIOLE**
Nocciolatta and hazelnut praliné pizza
- 4€/boule **Ⓞ CARELLO GELATI E SORBETTI (1 à 3 boules)**
Ice creams and sorbets, by the scoop



RELAIS &
CHATEAUX