

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

- 12€ **V** BURRATINA AL TARTUFO
Burratina 125g crémeuse, crème de truffe, huile d'olive
- 10€ 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

- 13€ **V** MOZZARELLA FRITTA E SALSA ARRABIATA
Billes de mozzarella panées et frites à l'Arrabiata
- 12€ **V** BRUSCHETTA CON VERDURE PRIMAVERILI
*Le bon pain de notre boulanger,
Légumes du moment, vinaigre balsamique*
- 20€ **V** CARPACCIO DI OMBRINA
BOCCA D'ORO AGLI AGRUMI
Carpaccio de maigre coupé au couteau, agrumes, cebette, roquette
- 20€ **V** POMODORO E BURRATINA
Tomates multicolores de la région, burrata crémeuse, huile d'olive, basilic
- 14€/20€ COMIONI LA TUA INSALATA
COMPOSEZ VOTRE SALADE, 6 ou 10 ingrédients
Mesclun, roquette, coeurs de laitue, artichauts marinés, oignons grelots, poivrons rouges, thon à l'huile d'olive, maïs, tomates cerises, olives taggiaches, gorgonzola, billes de mozzarella, parmesan, croûtons, anchois, oeufs durs, concombre.

PRIMI PIATTI

- 30€ **V** RIGATTONI AL TARTUFO
Rigattoni à la crème de truffe
- 26€ **V** BUCCATINI CACCIO E PEPE
Bucatini, parmesan, pecorino, poivre
- 24€ **V** GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA
Gnocchi de pommes de terre, sauce gorgonzola
- 28€ RISOTTO ALLA MILANESE
Riz carnaroli, safran, parmesan, réduction de vinaigre balsamique
- 28€ PASTA DELLA SETIMANA
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€ FILETTO DI OMBRINA SCOTTATO E CAPONATA
Filet de maigre snacké, caponata
- 24€ **V** LE NOSTRE LASAGNA DI RICOTTA E SPINACI
Lasagnes ricotta et épinards, salade de mesclun
- 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€ **V** 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 TRADIZIONALE
*Ricotta, saucisson milanais, parmigiano reggiano, basilic frais,
Tomates pelées S.Marzano D.O.P, huile d'olive extra vierge*
- 18€ **V** 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€ **G** TIRAMISU CAFFE
Crème mascarpone, biscuit au café
- 12€ **G** PANA COTTA CON FRUTTI ROSSI E LIMONE
Panacotta au citron jaune, jus de fruits rouges
- 12€ BRIOCHE CON GELATO
Brioche maison farcie d'une boule de glace ou sorbet de votre choix
- 12€ AFFOGATO
Crème glacée à la Vanille, praliné noisette et espresso
- 9€ CANNOLO SICILIANO
Cannoli farcis à la ricotta, amarena, pistaches
- 17€ LA NOSTRA PIZZA ALLE NOCCIOLE
Pizza au praliné noisette et nocciolata
- 4€/boule **G** CARELLO GELATI E SORBETTI (1 à 3 boules)
Notre sélection de glaces et sorbets au choix



RELAIS &
CHATEAUX

G Sans gluten

V 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

- 12€ **BURRATINA AL TARTUFO**
Organic smoked mozzarella 125g, olive oil, fresh basil
- 10€ **PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI DOP**
30 Months Parma ham
- 9€ **BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA**
Bresaola dried beef, arugula salad, olive oil
- 12€ **MORTADELLA AL PISTACCHIO**
Bologna Mortadella with pistachio

ANTIPASTI

- 13€ **MOZZARELLA FRITTA E SALSA ARRABIATA**
Breaded and fried mozzarella mini-balls, all'Arrabiata
- 12€ **BRUSCHETTA CON VERDURE PRIMAVERILI**
Homemade bread made by our baker, Seasonal vegetables, balsamic vinegar
- 20€ **CARPACCIO DI OMBRINA BOCCA D'ORO AGLI AGRUMI**
Stone bass carpaccio, citrus, young onion, arugula salad
- 20€ **POMODORO E BURRATINA**
Multicolored tomatoes, cream burrata, olive oil, fresh basil
- 14€/20€ **COMPONI LA TUA INSALATA**
COMPOSEZ VOTRE SALADE, 6 ou 10 ingrédients Mesclun, arugula salad, lettuce, marinated artichoke, baby onions, red pepper, tuna with olive oil, corn, cherry tomatoes, taggiasche olives, gorgonzola, mozzarella mini-balls, parmesan, croûtons, anchovy, hard boiled eggs, cucumber.

PRIMI PIATTI

- 30€ **RIGATTONI AL TARTUFO**
Rigattoni with truffle cream
- 26€ **BUCCATINI CACCIO E PEPE**
Bucatini, parmesan, pecorino, pepper
- 24€ **GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA**
Gnocchi with gorgonzola cream
- 28€ **RISOTTO ALLA MILANESE**
Carnaroli rice, saffron, parmesan, balsamic vinegar
- 28€ **PASTA DELLA SETTIMANA**
Pasta of the week : Discover every week a different pasta

SECONDI

- 39€ **ORRECHIA DI ELEFANTE, PATATE E SALVIA**
Breaded veal chop, chive, crispy potatoes, sage
- 28€ **FILETTO DE OMBRINA SCOTTATO, CAPONATA**
Stone bass filet, caponata
- 24€ **LE NOSTRE LASAGNA DI RICOTTA E SPINACI**
Our ricotta and spinach lasagna, mesclun salad
- 26€ **TARTARE DI MANZO 180gr**
Italian beef tartare, hazelnut oil, crushed hazelnut, parmesan cream
Additional 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€ **CALZONE TRADIZIONALE**
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 a different pizza

DOLCE

- 12€ **TIRAMISU CAFFE**
Mascarpone cream, coffee biscuit
- 12€ **PANA COTTA CON FRUTTI ROSSI E LIMONE**
Lemon pana cotta, red berry coulis
- 12€ **BRIOCHE CON GELATO**
Stuffed brioche with ice cream or sorbet of your choice
- 12€ **AFFOGATO**
Vanilla ice cream, hazelnut praliné, espresso
- 9€ **CANNOLO SICILIANO**
Stuffed cannolo, with ricotta, amarena, pistachio
- 17€ **LA NOSTRA PIZZA ALLE NOCCIOLE**
Nocciolata and hazelnut praliné pizza
- 4€/boule **CARELLO GELATI E SORBETTI (1 à 3 scoops)**
Ice creams and sorbets, by the scoop



RELAIS & CHATEAUX

Net prices in €, service included

*Meat origins : Veal, Beef : France
Fresh fish based on availability*

- V** Vegetarien
- G** Gluten free