

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

- 14€  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
- 12€ STRACCIATELLA AL PESTO DI BASILICO
Stracciatella crémeuse; pesto de basilic
- 10€ MORTADELLA AL PISTACCHIO
Mortadella di Bologna IGP

ANTIPASTI

- 19€ IL VITELLO TONNATO
Fines tranches de veau, salsa tonnata, câpres croustillantes, herbes fraîches
- 12€ BRUSCHETTA AL LARDO DI COLONATA STRACCIATELLA
Craquante bruschetta à la stracciatella, fine tranche de lard de colonata
- 16€ CEVICHE DI OMBRINA
Ceviche de maigre, pastèque et piment
- 16€  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 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

- 26€ SPAGHETTI ALLE VONGOLE
Spaghetti, palourdes, persil, ail
- 22€  BUCCATINI CACIO E PEPE
Bucatini, parmesan, pecorino, poivre
- 30€  GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO
Gnocchi de pommes de terre, crème de truffe
- 22€  RISOTTO PARMIGIANO E LIMONE
Riz carnaroli, parmesan, citron
- 26€ PASTA DELLA SETTIMANA
Découvrez toutes les semaines une pasta différente

SECONDI

- 26€ PORCHETTA TRADIZIONALE
Porchetta traditionnelle, pommes de terre aux herbes de Provence
- 25€ FRITTO MISTO
Friture d'encornets, crevettes et petits poissons, mayonnaise à l'ail
- 24€  LA NOSTRA PARMIGIANA
Aubergines rôties, sauce tomate, crème de burrata, parmesan
- 26€ TARTARE DI MANZO 180gr
Tartare de boeuf aux noisettes, crème de parmesan
Pommes de terre aux herbes de Provence
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, grana padano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- 16€ REGINA
Tomates pelées S.Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, carpaccio de champignons, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- 17€ VENTRICINA
Tomates pelées S.Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, ventricina piquante, oignons confits, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- 17€  VEGETARIANNA
Tomates pelées S.Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, aubergines frites, tomates confites, olives taggiaches, basilic frais
- 18€  4 FROMAGGI
Mozzarella fior di latte, Taleggio D.O.P, Gorgonzola, Provola, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- 22€ MORTADELLA E PISTACCHIO
Ricotta, mozzarella fior di latte, Mortadella di Bologna, burrata crémeuse, pesto de pistache, pistaches torréfiées
- 30€ MOMENTO AL TARTUFO
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, carpaccio de champignons, copeaux de truffe fraîche
- 22€ PIZZA DELLA SETTIMANA:
Découvrez toutes les semaines, une pizza différente

DOLCE

- 12€ TIRAMISU AL PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI
Crème mascarpone, biscuit, pistaches, fruits rouges
- 12€  SEMIFREDDO AL CARAMELLO
Parfait glacé au caramel
- 12€  PIATTO DI ANGURIA, MELONE FRESCO
Assiette de pastèques et melons frais
- 12€  AFFOGATO
Crème glacée à la Vanille, praliné noisette et espresso
- 9€ CANNOLO SICILIANO
Cannoli farcis à la ricotta, amarena, pistaches
- 12€ PIZZA FRITA ALLE ABRICOT E RICOTTA
Pizzafrite, abricots confits, ricotta, citron vert
- 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 : Boeuf, Porc : France
Veau : France & Union Européenne
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

- 14€ **BURRATINA AL TARTUFO**
Creamy burratina, truffle cream, olive oil
- 10€ **PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI DOP**
30 Months Parma ham
- 12€ **STRACCIATELLA AL PESTO DI BASILCO**
Creamy stracciatella, basil pesto
- 10€ **MORTADELLA AL PISTACCHIO**
Bologna Mortadella with pistachios

ANTIPASTI

- 19€ **IL VITELLO TONNATO**
Thin slices of veal, tonnata salsa, crispy capers, fresh herbs
- 12€ **BRUSCHETTA AL LARDO DI COLONATA STRACCIATELLA**
Crunchy bruschetta, thin lardo di colonata slices, stracciatella
- 20€ **CEVICHE DI OMBRINA**
Stone bass ceviche, watermelon
- 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, taggiasches olives, gorgonzola, mozzarella mini-balls, parmesan, croûtons, anchovy, hard boiled eggs, cucumber.

PRIMI PIATTI

- 26€ **SPAGHETTI ALLE VONGOLE**
Spaghetti, clams, parsley, garlic
- 22€ **BUCCATINI CACIO E PEPE**
Bucatini, parmesan, pecorino, pepper
- 30€ **GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO**
Gnocchi, truffle cream
- 22€ **RISOTTO PARMIGIANO E LIMONE**
Carnaroli rice, parmesan, lemon
- 26€ **PASTA DELLA SETTIMANA**
Pasta of the week : Discover every week a different pasta

SECONDI

- 26€ **PORCHETTA TRADIZIONALE**
Porchetta, potatoes with Provencal herbs
- 25€ **FRITTO MISTO**
Fried squid, shrimp and whitebait, garlic mayonnaise
- 24€ **LA NOSTRA PARMIGIANA**
Roasted eggplant, tomato sauce, burrata cream, parmesan
- 26€ **TARTARE DI MANZO 180gr**
Beef tartare with hazelnuts, parmesan cream, potatoes with Provencal herbs
Additionalnnal 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, Grana padano, mozzarella fior di latte, fresh basil, olive oil
- 16€ **REGINA**
S.Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte Herbs ham, mushroom carpaccio, fresh basil, olive oil
- 17€ **VENTRICINA**
S.Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy ventricina candied onions, fresh basil, olive oil
- 17€ **VEGETARIANNA**
S.Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, fried eggplant, candied tomatoes, taggiasches olive, fresh basil
- 18€ **4 FROMAGGI**
Mozzarella fior di latte, Taleggio A.O.P, Gorgonzola, Stracciatella di buratta, fresh basil, olive oil
- 22€ **MORTADELLA E PISTACCHIO**
Ricotta, mozzarella fior di latte, Mortadella di Bologna, creamy burrata, pistachio pesto, roasted pistachio
- 30€ **MOMENTO AL TARTUFO**
Truffle cream, fior di latte, herbs ham, mushroom carpaccio, fresh truffle slices
- 22€ **PIZZA DELLA SETTIMANA:**
Pizza of the week : Discover every week a different pizza

DOLCE

- 12€ **TIRAMISU AL PISTACCHIO E FRUTTI ROSSO**
Mascarpone cream, biscuit, pistachio, red berries
- 12€ **SEMIFREDDO AL CARAMELLO**
Caramel semifreddo
- 12€ **PIATTO DI ANGURIA E MELONE FRESCO**
Plate of fresh watermelon and melon
- 12€ **AFFOGATO**
Vanilla ice cream, hazelnut praliné, espresso
- 9€ **CANNOLO SICILIANO**
Stuffed cannolo, with ricotta, amarena, pistachio
- 12€ **PIZZA FRITTA ALLE ABRICOT E RICOTTA**
Fried pizza, candied apricots, ricotta, lime
- 4€/scoop **CARELLO GELATI E SORBETTI (1 to 3 scoops)**
G *Ice creams and sorbets, by the scoop*



RELAIS & CHATEAUX

- V** Vegetarien
- G** Gluten free

Net prices in €, service included

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