

# 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€ **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*
- 12€ **V** 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*
- 10€ **V** GNOCCHI DI POLENTA FRITTI AL TALEGGIO  
*Gnocchi de polenta frits, farcis au taleggio*
- 16€ CEVICHE DI OMBRINA  
*Ceviche de maigre, pastèque et piment*
- 16€ **V** POMODORO E BURRATINA  
*Tomates multicolores de la région, burrata crémeuse, huile d'olive, basilic*
- 14€/20€ **V** 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 taggiasches, gorgonzola, billes de mozzarella, parmesan, croûtons, anchois, oeufs durs, concombre.*

## PRIMI PIATTI

- 26€ LINGUINE GAMBERI E ZUCCHINE  
*Linguine, gambas, courgettes, bisque de gambas aux tomates*
- 26€ SPAGHETTI ALLA CARBONARA  
*Spaghetti, guanciale, pecorino, oeuf, poivre*
- 30€ **V** MEZZI RIGATONI AL TARTUFO  
*Petit Rigatoni, crème de truffe*
- 22€ **V** RISOTTO ALLO ZAFFERANO  
*Riz carnaroli, parmesan, safran*
- 26€ PASTA DELLA SETTIMANA  
*Découvrez toutes les semaines une pasta différente*

## SECONDI

- 26€ PORCHETTA TRADIZIONALE  
*Porchetta traditionnelle, caviar d'aubergines*
- 25€ FILETTO DI ORATA  
*Filet de daurade, courgettes, tomates, olives*
- 24€ **V** 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 truffé 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)*
- 12€ **V** MARINARA  
*Tomates pelées S.Marzano, ail, origan, huile d'olive extra vierge*
  - 15€ **V** 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€ **V** AL FETA  
*Mozzarella fior di latte, tomates confites, olives taggiasches, oignons rouges, feta, persil frais*
  - 18€ **V** 4 FROMAGGI  
*Mozzarella fior di latte, Taleggio D.O.P, Gorgonzola, Grana Padano, basilic frais, huile d'olive extra vierge*
  - 22€ MORTADELLA E PISTACCHIO  
*Ricotta, mozzarella fior di latte, Mortadella di Bologna, 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€ **G** SEMIFREDDO AL CARMELLO  
*Parfait glacé au caramel*
- 12€ **G** PIATTO DI ANGURIA, MELONE FRESCO  
*Assiette de pastèques et melons frais*
- 12€ **G** 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 **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 : 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*
- 10€ **✓ GNOCCHI DI POLENTA FRITTI AL TALEGGIO**  
*Fried polenta gnocchi, stuffed with taleggio*
- 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€ **LINGUINE GAMBERI E ZUCCHINE**  
*Linguine, prawns, zucchini, tomatoe and prawn bisque*
- 26€ **SPAGHETTI ALLA CARBONARA**  
*Spaghetti, guanciale, pecorino, egg, pepper*
- 30€ **✓ MEZZI RIGATONI AL TARTUFO**  
*Small Rigatoni, truffle cream*
- 22€ **✓ RISOTTO ALLO ZAFFERNO**  
*Carnaroli rice, parmesan, saffron*
- 26€ **PASTA DELLA SETTIMANA**  
*Pasta of the week : Discover every week a different pasta*

## SECONDI

- 26€ **PORCHETTA TRADIZIONALE**  
*Porchetta, eggplant cream*
- 25€ **FILETTO DI ORATA**  
*Sea bream fillet, zucchinis, tomatoes, olives*
- 24€ **LA NOSTRA PARMIGIANA**  
*Roasted eggplant, tomato sauce, burrata cream, parmesan*
- 26€ **TARTARE DI MANZO 180gr**  
*Beef tartare with hazelnuts, parmesan cream, potatoes with Provençal herbs*  
**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)*

- 12€ **✓ MARINARA**  
*S.Marzano D.O.P tomato sauce, garlic, oregano, olive oil*
- 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€ **✓ AL FETA**  
*Mozzarella fior di latte, candied tomatoes, olives Taggiasches, red onions, Feta, fresh parsley*
- 18€ **4 FROMAGGI**  
*Mozzarella fior di latte, Taleggio A.O.P, Gorgonzola, Grana Padano, fresh basil, olive oil*
- 22€ **MORTADELLA E PISTACCHIO**  
*Ricotta, mozzarella fior di latte, Mortadella di Bologna, 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€ **G SEMIFREDDO AL CARMELLO**  
*Caramel semifreddo*
- 12€ **G PIATTO DI ANGIURIA E MELONE FRESCO**  
*Plate of fresh watermelon and melon*
- 12€ **G 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

- ✓ Vegetarien
- G Gluten free

Net prices in €, service included

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