

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne

À PARTAGER TO SHARE

Arrancini à la truffe, roquette, parmesan	12
<i>Truffle arancini, arugula, parmesan</i>	
Panisse croustillante, toum à l'ail	10
<i>Crispy panisse, garlic «Toum»</i>	
Falafels au citron jaune, yaourt à la Grecque	10
<i>Lemon falafels, Greek yogurt</i>	

ANTIPASTI

Carpaccio de thon, sauce bagna cauda, noisettes du Piémont	18
<i>Tuna carpaccio, «Bagna-Cauda» sauce, Piedmont hazelnuts</i>	
Asperges blanches, lard de Collonata, espuma aux agrumes	20
<i>White asparagus, Collonata lard, citrus espuma</i>	
Salade Cipressa :	16
Crudités, artichaut mariné, olives noires Taggiasche, jeunes pousses	
<i>Cipressa's salad :</i>	
<i>Raw vegetables, marinated artichoke, Taggiasca black olives, Baby Greens</i>	

PRIMI PIATTI

Gnocchi à la ciboulette, crème de gorgonzola, noix	20
<i>Chive gnocchi, gorgonzola cream, walnuts</i>	
Ravioles glacées, ricotta et citron jaune	18
<i>Glazed ricotta and lemon ravioli</i>	
Paccheri au boeuf confit, olives Taggiasche, tomates séchées	28
<i>Paccheri with braised beef, Taggiasca olives, sundried tomatoes</i>	

SECONDI

Pavé de maigre rôti, fenouil, citron confit, sauce fenouillette	28
<i>Roasted stone bass fillet, fennel, candied lemon, fennel sauce</i>	
Suprême de volaille grillé, carottes, condiment grenade, jus	26
<i>Grilled chicken supreme, carrot, pomegranate condiment, jus</i>	
Poulpe grillé à la flamme	32
poivron, pomme de terre fumée, prosciutto	
<i>Flame-grilled octopus, bell pepper, smoked potato, prosciutto</i>	
Pistou de légumes de saison, oeuf cocotte	26
<i>Seasonal vegetable pistou with baked egg in a «Cocotte»</i>	

DOLCI

Entremet Gianduja et noisettes	12
<i>Gianduja hazelnut entremet</i>	
Tiramisù au limoncello	12
<i>Limoncello Tiramisù</i>	
Affogato al caffè	12
<i>Coffee Affogato</i>	
Café gourmand	14
<i>Café Gourmand</i>	
Sélection de glaces et sorbets	1 boule 4€ / 2 boules 7€ / 3boules 11€
<i>Selection of ice creams and sorbets</i>	
<i>1 scoop 4€ / 2 scoops 7€ / 3 scoops 11€</i>	

PIZZE NAPOLETANA

Pizze Napolitaines digestes et aériennes, au levain appelé “Biga”, élaborées sur place, par notre Pizzaiolo, Benjamin Lelarge, triple finaliste du “Championnat de France de Pizza” (2017, 2023, 2025). Nous préparons nos pizzas avec une sauce tomate DOP San Marzano, reconnue pour sa douceur et son goût authentique, afin de vous offrir une expérience culinaire d'exception.

Neapolitan pizzas leavened with «Biga», renowned for their digestibility and airy texture. Crafted onsite by our Pizza Chef, Benjamin Lelarge, three-time finalist of the «French Pizza Championship» (2017, 2023, 2025). We make our pizzas with DOP San Marzano tomato sauce, known for its sweetness and authentic taste, to offer you an exceptional culinary experience

BASE TOMATE TOMATO BASED

MARGHERITA

Fior di latte, pecorino romano, basilic frais

Fior di latte, pecorino romano, fresh basil

16

REGINA

Fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, persil

Fior di latte, cooked ham, white mushrooms, parsley

18

CALABRESE

Fior di latte, spiniata piccante, olives Taggiasche, oignon rouge

Fior di latte, spiniata piccante, Taggiasca olives, red onion

18

DANIELE

Jambon “San Daniele”, burratina, tomates Datterini, roquette, huile citronnée

«San Daniel» ham, burratina, Datterini tomatoes, aragula, lemony oil

21

BUFALINA

Mozzarella di bufala, pesto de basilic, pecorino romano

Mozzarella di bufala, basil pesto, pecorino romano

20

PARMIGIANA

Aubergines confites, mozzarella di bufala, pecorino romano, basilic frais

Candied eggplants, mozzarella di bufala, pecorino romano, fresh basail

20

BASE BLANCHE WHITE BASED

CINQUE FORMAGGI

Fior di latte, taleggio, provolone, gorgonzola, pecorino romano, basilic frais

Fior di latte, taleggio, provolone, pecorino romano, fresh basil

20

TONNO

Fior di latte, filet de thon à l'huile d'olive

Tomates Datterini, olives Taggiasche, oignon rouge

Fior di latte, tuna fillet with olive oil, Datterini tomatoes, Taggiasca olives, red onion

21

MORTADELLA

Fior di latte, mortadelle de Bologne, burrata, pesto de pistache, pistaches concassées, basilic frais

Fior di latte, Mortadella di Bologna, burrata, pistachio pesto, crushed pistachio, fresh basil

20



-  Sans gluten / Gluten free
-  Végétarien / Vegetarian

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net price (€) taxes and service included



Origines des viandes : Bœuf : France / Meet origins : Beef : France
Charcuterie : France, UE & Italie / Charcuterie : France, UE & Italy
Poissons frais selon arrivage / Fresh fish based on availability