

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne

À PARTAGER TO SHARE

Polenta au zaatar, sauce à l'ail <i>Zaatar polenta, garlic sauce</i>	10
Bruschetta du moment <i>Bruschetta of the moment</i>	12
Mezze à partager <i>Mezze to share</i>	18

ANTIPASTI

Ceviche de thon, fraises et concombre <i>Tuna ceviche, strawberries and cucumber</i>	20
Tomates de pays en salade, coeur de burrata, pesto de basilic <i>Tomato salad with burrata heart and basil pesto</i>	16
Salade Cipressa : Crudités, artichaut mariné, olives noires Taggiasche, jeunes pousses <i>Cipressa's salad : Raw vegetables, marinated artichoke, Taggiasca black olives, Baby Greens</i>	16
Salade Estivale : Pastèque, fêta, citron vert, praliné de pistache <i>Summer Salad : Watermelon, feta cheese, lime, pistachio praline</i>	20

PRIMI PIATTI

Paccheri alla puttanesca <i>Paccheri alla puttanesca</i>	22
Ravioles aux champignons, cappuccino de champignons <i>Mushroom ravioli, mushroom cappuccino</i>	20
Bucatini alle vongole <i>Bucatini alle vongole</i>	24

SECONDI

Pavé de maigre rôti Déclinaison de courgettes, citron, beurre blanc aux herbes <i>Roasted stone bass fillet, zucchini medley, lemon, herb «beurre blanc»</i>	28
Pluma de porc Ibérique, polenta crémeuse, condiment basilic <i>Iberian pork pluma, creamy polenta, basil condiment</i>	32
Aubergine confite, gratinée au Pecorino et à la ricotta, sauce tomate <i>Slow-cooked eggplant, gratinated with Pecorino and ricotta, tomato sauce</i>	26
Découvrez tous les jours, notre suggestion (prix variable) <i>Discover our chef's daily suggestion (price may vary)</i>	

DOLCI

Tarte aux framboises et crème de pistache <i>Raspberry tart and pistachio cream</i>	12
Tiramisù au café <i>Coffee Tiramisù</i>	12
Affogato al caffè <i>Coffee Affogato</i>	12
Gaspacho de fraises, basilic, sorbet citron <i>Strawberry gaspacho, basil, lemon sorbet</i>	14
Café gourmand <i>Café Gourmand</i>	14
Sélection de glaces et sorbets <i>Selection of ice creams and sorbets</i>	1 boule 4€ / 2 boules 7€ / 3boules 11€ 1 scoop 4€ / 2 scoops 7€ / 3 scoops 11€

PIZZE NAPOLETANA

Pizze Napolitaines, élaborées sur place, par notre Pizzaiolo,
Benjamin Lelarge, triple finaliste du “Championnat de France de Pizza”
*Neapolitan pizzas, crafted onsite by our Pizza Chef, Benjamin Lelarge,
three-time finalist of the «French Pizza Championship»*

BASE TOMATE (San Marzano D.O.P) TOMATO BASED

MARGHERITA - 16 - Fior di latte, Grana Padano, basilic frais <i>Fior di latte, Grana Padano, fresh basil</i>
REGINA - 18 - Fior di latte, jambon cuit, champignons poêlés, basilic frais <i>Fior di latte, cooked ham, sautéed mushrooms, fresh basil</i>
GIANMARCO - 18 - Anchois, origan, ail, tomates confites, olives Taggiasche, basilic frais <i>Anchovies, oregano, garlic, confit tomatoes, Taggiasca olives, fresh basil</i>
CALABRESE - 18 - Fior di latte, ventricina piccante, olives Taggiasche, oignon rouge <i>Fior di latte, ventricina piccante, Taggiasca olives, red onion</i>
SOLE MIO - 19 - Coulis de poivrons, aubergines grillées, courgettes sautées, olives Taggiasche, persillade <i>Bell pepper coulis, grilled eggplant, sautéed zucchini, Taggiasca olives, garlic & parsley seasoning</i>
BUFALINA - 20 - Mozzarella di bufala, pesto de basilic, tomates confites, Pecorino Romano <i>Mozzarella di bufala, basil pesto, Pecorino Romano</i>
PARMIGIANA - 20 - Aubergines confites, mozzarella di bufala, grana padano, basilic frais <i>Candied eggplants, mozzarella di bufala, grana padano, fresh basail</i>
BRESAOLA - 21 - Carpaccio de Bresaola “Black Angus” Copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates confites, réduction de balsamique <i>Black Angus Bresaola carpaccio Parmigiano Reggiano shavings, confit tomatoes, balsamic reduction</i>
DANIELE - 21 - Jambon “San Daniele”, burratina, tomates Datterini, roquette, huile citronnée <i>«San Daniel» ham, burratina, Datterini tomatoes, aragula, lemony oil</i>

BASE BLANCHE WHITE BASED

QUATRO FORMAGGI - 20 - fior di latte, chèvre frais, Taleggio, Gorgonzola, basilic frais <i>Fior di latte, fresh goat cheese, Taleggio, Gorgonzola, fresh basil</i>
TRUFALA - 22 - Mozzarella di bufala, tomates multicolores, huile de truffe, copeaux de truffe, basilic frais <i>Mushroom cream, cooked ham, burrata Shaved truffle, crushed roasted hazelnuts, truffle oil, fresh basil</i>

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



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