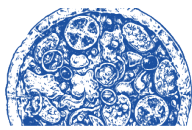


# CIPRESSA

dolce cucina



## PIZZA

- 30€ **TARTUFATA**  
*Crème fraîche à la truffe, carpaccio de truffe fraîche, fior di latte, roquette à l'huile de truffe, parmesiano reggiano*
- 26€ **POLPO**  
*Sauce tomate jaune, câpres, tomates cerises, poulpe snacké, olives taggiashe, gaufrette de pommes de terre, piment doux fumé, basilic frais*
- 18€ **DI PARMA**  
*Fior di latte, tomates cerises, roquette, jambon de parme, copeaux de parmesan, huile d'olive citronnée*
- 16€ **4 FORMAGGI**  
*Fior di latte, Taleggio, Gorgonzola, Straciatella de buratta, basilic frais*
- 15€ **MARGHERITA**  
*Sauce tomate San Marzano, Pecorino Romano DOP, basilic frais, fior di latte, huile d'olive*
- 20€ **ROTOLINO**  
*Pizza roulée à la fior di latte, pecorino Romano DOP, jambon aux herbes, huile de truffe, roquette*
- 16€ **REGINA**  
*Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, carpaccio de champignons frais, jambon cuit aux herbes, basilic frais*
- 16€ **PICCANTE**  
*Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, n'duja calabrese, oignons confits, Pecorino romano DOP, basilic frais*
- 15€ **VEGETARIANA**  
*Sauce tomate San Marzano, légumes frais de saison, fior di latte, basilic frais*
- 19€ **MORTADELLA**  
*Pesto de pistache, fior di latte, tomates cerises marinées, mortadelle de Bologna, éclats de pistache, ricotta, basilic frais, huile d'olive*
- 18€ **SAN DANIELE**  
*Fior di latte, tomates cerises marinées, roquette citronnée, Parmigiano reggiano, Jambon San Daniele*
- 16€ **CALZONE TRADIZIONALE**  
*Ricotta, sauce tomate San Marzano, saucisson Milano, Pecorino Romano DOP, fior di latte, basilic frais*
- 15€ **STRACCIATELLA**  
*Pesto de basilic, tomates confites rouges et jaunes, straciatella de burrata, amandes éfilées grillées*

## APERITIVO

- 19€ **Bellini / Rossini 0.12l** *(Pulpe de pêches / pulpe fraise, Prosecco)*
- 16€ **Apérol Spritz 0.12l** *(Aperol, Prosecco, eau pétillante)*
- 18€ **Negroni 0.12l** *(Vermouth, Gin, Campari)*
- 25€ **Coupe de Champagne Blanc 0.12l** *A.Bergère, Blanc de Blancs*
- 29€ **Coupe de Champagne Rosé 0.12l** *Collet Brui Rosé*

## BUFFET

ANTIPASTI & DOLCE

- 42€ ·  
L'incontournable sélection d'Antipasti & Dolce du chef
- 28€ ·  
L'incontournable sélection d'Antipasti du chef
- 15€ ·  
L'incontournable sélection de Dolce du chef

## PESCE

- 28€ **Branzino alla puttanesca**  
*Bar rôti, sauce tomate, câpres, anchois, olives taggiashe*
- 24€ **Frittura di calamari**  
*Friture de calamar, légumes d'été*



## VEGETARIANO

- 22€ **Courgette crue et cuite**  
*Tofu soyeux, graines torréfiées*
- 24€ **Parmigiana di melanzane**  
*Aubergine, mozzarella, tomate, parmesan, ricotta*

## CARNE

- 32€ **Milanese con burro allo scalogno**  
*Côte de veau pannée, beurre à léchalote, Pommes de terre nouvelles au four*
- 26€ **Tartare di manzo all'italiana**  
*Tatara de boeuf à l'italienne, Préparation en salle*



## PASTA

- 28€ **Paccheri**  
*Farcie à la burata, langoustines rôties*
- 22€ **Spaghetti cacio e pepe**  
*Pecorino, poivre noir et citron vert*
- 24€ **Mezzemaniche alla carbonara**

## RISOTTO

- 24€ **Risotto all'acqua di parmigiano**  
*Eau de parmesan, courgettes*
- 26€ **Risotto Gamba**  
*Pesto, coulis de tomate*

## BEVANDE

Fidèles à notre fort engagement éco-responsable, toutes les eaux servies à la Coquillade sont mises en bouteille sur place et à la demande.

- 7€ **Ô Douce Still water 1l**
- 7€ **Ô Perlée Sparkling water 1l**
- 7€ **Cola, Zero 0.33l**
- 7€ **Orangina 0.25l**
- 7€ **Tonic, Bitter Lemon 0.33l**
- 6€ **The glacé maison 0.25l**
- 6€ **Cipressa limonade 0.25l**
- 7€ **Jus de fruits Alain Maillat 0.33l**
- 6€ **Caffè Espresso**
- 8€ **Caffè Doppio (double espresso)**
- 6€ **Caffè Ristretto**
- 7€ **Espresso Macchiato**
- 8€ **Cappuccino**
- 8€ **Latte Macchiato**

Nos cafés sont torréfiés localement à La Maison Bres à Sarriens

Origines des viandes :  
Veau, Boeuf : France  
Poissons frais selon arrivage



- M** Fait maison  
**V** Végétarien