

Antipasti



<i>Cernia-Mérout</i>	14 000 FCFA	<i>Polpo-Poulpe</i>	16 000 FCFA
En Carpaccio, sorbet à la tomate et gingembre, noisettes et ses huiles , légumes croquantes In carpaccio, tomato and ginger sorbet, hazelnuts and its oils, crunchy vegetables		A la grille, crème de pomme de terre, terreau d'olive, pistache de Bronte Grilled, cream of potato, olive soil, Bronte	

<i>Vitello di latte-Veau de lait</i>	18 000 FCFA
Façon Alba, truffe, parmesan 36 mois, oeuf fumé Alba style, truffle, parmesan 36 months, smoked eggs	

Primi Piatti



<i>Risotto</i>	18 000 FCFA	<i>Fettucine</i>	20 000 FCFA
Avec courgettes, tomates séchées et burrata With Zucchini, sundried tomatoes and burrata		Avec ragoût de rouget et poutargue Red mullet and bottarga ragout	

<i>Linguine</i>	28 000 FCFA
A la langouste et citron With Lobster and Lemon	

Secondi Piatti



<i>Sogliola-Sole</i>	18 000 FCFA	<i>Scampi- Langoustines</i>	26 000 FCFA
A l'eau "l'eau folle", fruits de mer, basilic et tomate In "Mad water", seafood, basil and tomato		Poêlées, galette de pomme de terre, poivrons confits et leur bisque Pan-fried, potato pancakes, candied peppers and their bisque	
<i>vitello - Veau</i>	26 000 FCFA	<i>Burrata</i>	18 000 FCFA
Médaillon de filet rose, oranges grillées, fregola sarde et sauce verte Filet rose medallion, grilled oranges, fregola sarde and green sauce		La perle d'Andria, l'or rouge de Pachino, injection d'huile d'olive extra vierge au basilic Andria's pearl, pachino red gold, injection of extra virgin olive oil with basil	
<i>Culatello</i>	22 000 FCFA	<i>Minestrone</i>	22 000 FCFA
Celui de Zibello, salade de pain au pecorino, vinaigre balsamique 20 ans Zibello's pecorino bread salad, 20yr, balsamic vinegar		Légumes du potager, croûton d'huîtres, pistou génois Garden's vegetables, Oysters croutons, genoese pesto	
<i>Calamarata</i>	16 000 FCFA		
A la "Puttanesca" avec moules et palourdes A la "Puttanesca with mussels and clams			

Secondi Piatti

Paccheri 16 000 FCFA
Aux Olives de Taggia confites, ail, huile et pecorino
With candied Taggia olives, garlic oil and pecorino

Rouget et Gambas 20 000 FCFA
Filets poêlés et gambas, crème de pois chiche et terreau d'olives
Seared fillets and prawns, chickpea cream and olive soil

Manzo -Boeuf 38 000 FCFA
Filet de Chianina, truffe, topinambours sautés, pecorino fondue
Chianina Fillet, truffle, sauteed Jerusalem artichokes, pecorino fondue

Penné 16 000 FCFA
Aux cerneaux de noix et speck with walnut kernels and speck

Agnello - Agneau 28 000 FCFA
Côtelettes rôties, sauce à la réglisse calabraise, spatzle au beurre de laurier et cacioavallo
Roasted chops, calabrian licorice sauce, bay butter spatzle and cacioavallo

Dolci

Tiramisù 8 000 FCFA
Traditionnel au café
Coffee traditional

Limone - Citron 7 000 FCFA
Le "Soupir" comme à Sorrento
"Sospiro" like in Sorrento

Mandorla e arancia 7 000 FCFA
Croustillant de polenta et amandes, crème à l'orange
Crispy polenta and almonds, orange cream

Cioccolato - Chocolat 8 000 FCFA
Mousse au chocolat ivoire et salpicon de fruits frais
Ivory chocolate mousse and fresh fruit salpicon

Gelato - Glace 7 000 FCFA
Assortiment de glaces artisanales, sablés et fruits
Assortment of homemade ice cream, shortbread and fruits

VINI

Vini Italiani in bicchiere (Au verre)

Marrone Piemonte Rosato	16 000
Santa Cristina Chianti	7 000
Marrone Langhe Chardonnay	8 000
Marrone Barbaresco	10 000

Vini Rossi Italiani

Marrone Langhe Favorita	26 000
Santa Christina Toscana	29 000
Santa Christina Chianti	32 000
Marrone Langhe Nebiolo	39 000
Marrone Barbera d'Alba	39 000
Marrone Moscato d'Asti	40 000
Chianti Classico Annata	49 000
Imperfecto Valpolicella Classico	50 000
Marrone Barbaresco	50 000
Plantalera Promis Toscana	55 000
Marrone Barolo	85 000

Vini bianchi e rosati

Marrone Piemonte Rosato	26 000
Santa Christina Capsula Viola	38 000
Marrone Langhe Chardonnay	42 000

Vini rossi del terroir francese

Le B de Maucaillou, Bordeaux	30 000
Brouilly, Château de Nervers	32 000
Cheval Noir, St Emilion	9 000 35 000
Mercurey, Buissonier, Vignes de Buxy	42 000
Oscar De Brillette, Moulis en Médoc	42 000
Château Picard, Cru Bourgeois St Estève	42 000
Château Lafleur Vauzelle, Lalande de Pomerol	45 000
Crozes Hermitage, Laurent Combier, Vallée du Rhône	45 000
Château Pontet Barrail, Médoc	52 000
Château Les Ayquem Hautes de Graves, Margaux	56 000
Sancerre Le Loire	58 000
Château Pipeau, St Emilion Grand Cru	70 000

Vini Bianci del terroir francese

Mouton Cadet, Bordeaux	34 000
Domaine de la Croix, irrésistible, cru classé, Côtes de Provence	42 000
Château Puech Haut, Saint Drézéry Prestige	44 000
Pouilly Fumé, Domaine des Berthiers, JC Dagueneau	55 000
Chablis	10 000 55 000
Sancerre Le Tourne Bride, Vincent Gaudry	58 000
Pouilly Fuissé, Louis Jadot	62 000
Mersault, Louis Jadot	85 000

Vini rosati del terroir francese

Côte des rosés	38 000
Minuty Prestige, Côtes de Provence	32 000
Domaine de la croix, Irrésistible, cru classé, côtes de Provence	44 000
Mouton Cadet, Bordeaux	34 000
Love by Léoube, vin rosé bio, Côtes de Provence	32 000

La nostra cantina di champagne

Laurent Perrier 1/2 Bouteille	45 000
Laurent Perrier Brut	90 000
Laurent Perrier 1/2 Sec	90 000
Laurent Perrier rosé	140 000
Billecart Salmon brut	18 000 95 000
Billecart Salmon 1/2 sec	100 000
Billecart Salmon Rosé	120 000
Billecart Salmon brut sous-bois	130 000
Veuve clicquot brut	110 000
Moët & Chandon rosé	120 000
Moët & Chandon brut	20 000 100 000
Dom Perignon brut ou rosé	350 000

LE TOIT

D'ABIDJAN

Savourez l'instant italien ...

