PANINI JAMBON DE PARME

RONNY 15,50 €

Jambon de Parme AOP, brie fondu, mozzarella fior di latte, beurre à la truffe blanche, citron, poivre

Prosciutto di Parma DOP, brie fuso, mozzarella fior di latte, burro al tartufo bianco, limone, pepe

Prosciutto di Parma PDO, melted brie, fior di latte mozzarella, white truffle butter, lemon, pepper

REGGIO 17,00 €

Jambon de Parme AOP, Fontina AOP fondue, cèpes à l'huile, sauce rose, citron, poivre

Prosciutto di Parma DOP, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa, limone, pepe nero

Prosciutto di Parma PDO, melted Fontina PDO, porcini mushrooms in oil, cocktail sauce, lemon, pepper

GAIA 14,00 €

Jambon de Parme AOP, caprino au lait de vache et au vin blanc, poire, roquette, sauce rose, citron, poivre

Prosciutto di Parma DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe nero

Prosciutto di Parma PDO, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with white wine, pear, arugula, cocktail sauce, lemon, pepper

GIANMARCO 13,00 €

Jambon de Parme AOP, caprino au lait de vache et au basilic, tomate, origan, sel

Prosciutto di Parma DOP, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, origano, sale

Prosciutto di Parma PDO, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with basil, tomato, oregano, salt

PANINI BRESAOLA

SMERALDO 17,00 €

Bresaola, stracciatella, crème de pistaches, jeunes pousses d'épinards

Bresaola punta d'anca, stracciatella, crema di pistacchio, spinacino

Bresaola, stracciatella, pistachio cream, baby spinach

PORTOGHESE 16,00 €

Bresaola, pulpe d'orange, Fontina AOP fondue, vodka, sauce rose, citron, poivre

Bresaola punta d'anca, polpa di arancia, Fontina DOP fusa, vodka, salsa rosa, limone, pepe

Bresaola, orange pulp, melted Fontina PDO, vodka, cocktail sauce, lemon, pepper

CESARE 16,50 €

Bresaola, mozzarella fior di latte, artichauts à l'huile d'olive, tapenade d'olivess

Bresaola punta d'anca, mozzarella fior di latte, carciofini in olio di oliva, pâté di olive

Bresaola, fior di latte mozzarella, artichokes in olive oil, olive tapenade

DODO 14,50 €

Bresaola, caprino au lait de vache et au vin blanc, roquette, citron, poivre

Bresaola punta d'anca, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, limone, pepe

Bresaola, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with white wine, arugula, lemon, pepper

PANINI ROAST-BEEF

VELASCA 19,00 €

Roast-beef, Fontina AOP fondue, cèpes à l'huile, beurre à la truffe blanche, citron, poivre

Roast beef, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, burro al tartufo bianco, limone, pepe

Roast beef, melted Fontina PDO, porcini mushrooms in oil, white truffle butter, lemon, pepper

RINASCENTE 15,00 €

Roast-beef, brie fondu, tomate, sauce rose, Tabasco, origan, sel

Roast beef, brie fuso, pomodoro, salsa rosa, Tabasco, origano, sale

Roast beef, melted brie, tomato, cocktail sauce, Tabasco, oregano, salt

CLOTILDE 16,00 €

Roast-beef, brie fondu, tomates séchées, sauce aïoli*

*Roast beef, brie fuso, pomodori secchi, salsa aioli**

*Roast beef, melted brie, sun-dried tomatoes, aioli**

ADAM 14,00 €

Roast-beef, cœur de laitue, tomate, mayonnaise à la ciboulette, origan, sel

Roast beef, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale

Roast beef, lettuce heart, tomato, chive mayonnaise, oregano, salt

PANINI POULET

DE CLUB SANDWICH 18,50 €

Blanc de poulet italien cuit à basse température*, tomate, Pancetta Piacentina AOP, cœur de laitue, œufs, mayonnaise, moutarde de Dijon à l'ancienne

Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura, pomodoro, Pancetta Piacentina DOP, cuore di lattuga, uova, maionese, senape di Digione all'antica con grani*

Slow-cooked Italian chicken breast, tomato, Pancetta Piacentina PDO, lettuce heart, eggs, mayonnaise, wholegrain Dijon mustard*

GARIBALDI 17,50 €

Blanc de poulet italien cuit à basse température*, cœur de laitue, tomate, mayonnaise à la ciboulette, origan, sel

Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale*

Slow-cooked Italian chicken breast, lettuce heart, tomato, chive mayonnaise, oregano, salt*

PANINI BŒUF

NADIA 20,00 €

Tartare de bœuf piémontais*, cœur de laitue, tomates séchées, câpres, moutarde de Dijon à l'ancienne en grains, huile d'olive vierge extra, sel, poivre

Tartare di carne piemontese, cuore di lattuga, pomodori secchi, capperi, senape di Digione all'antica con grani, olio EVO, sale, pepe*

Piedmontese beef tartare, lettuce heart, sun-dried tomatoes, capers, wholegrain Dijon mustard, Extra virgin olive oil, salt, pepper*

BOSCO 15,00 €

Carne salada (charcuterie de bœuf de Trentino), caprino au lait de vache et au vin blanc, confiture de myrtilles, noix

Carne salada, caprino di latte vaccino al vino bianco, confettura di mirtilli, noci

Carne salada (Trentino beef cold cut), Italian-style fresh cheese made from cow's milk with white wine, blueberry jam, walnuts

PANINI COPPA

MATTEO 16,00 €

Coppa de Piacenza AOP, Fontina AOP fondue, crème de cèpes et truffe, citron, poivre

Coppa Piacentina DOP, Fontina DOP fusa, crema di porcini e tartufo, limone, pepe

Coppa Piacentina PDO, melted Fontina PDO, porcini mushroom and truffle cream, lemon, pepper

RE DI COPPA 11,00 €

Coppa de Piacenza AOP, tomate, sauce rose, Tabasco, sel, origan

Coppa Piacentina DOP, pomodoro, salsa rosa, Tabasco, sale, origano

Coppa Piacentina PDO, tomato, cocktail sauce, Tabasco, salt, oregano

PANINI SALAME

DERBY 15,50 €

Salame de Milan, brie fondu, tomates séchées, artichauts à l'huile d'olive

Salame Milano, brie fuso, pomodori secchi, carciofini in olio d'oliva

Milano salami, melted brie, sun-dried tomatoes, artichokes in olive oil

TRIFOLAO 13,00 €

Salame de Milan, brie fondu, beurre à la truffe blanche, citron, poivre

Salame Milano, brie fuso, burro al tartufo bianco, limone, pepe

Milano salami, melted brie, white truffle butter, lemon, pepper

PANINI JAMBON CUIT

GIORGIA 16,00 €

Jambon cuit, brie fondu, pâté de volaille*, beurre à la truffe blanche, citron, poivre

Prosciutto cotto, brie fuso, paté di carne bianca, burro al tartufo bianco, limone, pepe*

Cooked ham, melted brie, white meat pâté, white truffle butter, lemon, pepper*

MAURIZIO 14,00 €

Jambon cuit, mozzarella fior di latte fondue, cèpes à l'huile, sauce rose

Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa

Cooked ham, melted fior di latte mozzarella, porcini mushrooms in oil, cocktail sauce

PRIMAVERA 13,00 €

Jambon cuit, mozzarella fior di latte, tomate, cœur de laitue, mayonnaise à la ciboulette

Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, pomodoro, cuore di lattuga, maionese all'erba cipollina

Cooked ham, fior di latte mozzarella, tomato, lettuce heart, chive mayonnaise

SOFFICE 12,00 €

Jambon cuit, Fontina AOP fondue, tomate, origan, sel

Prosciutto cotto, Fontina DOP fusa, pomodoro, origano, sale

Cooked ham, melted Fontina PDO, tomato, oregano, salt

PANINI MORTADELLA

DUCA 14,00 €

Mortadelle à la pistache, Gorgonzola AOP doux, crème de cèpes et truffe

Mortadella con pistacchio, Gorgonzola DOP dolce, crema di porcini e tartufo

Mortadella with pistachio, mild Gorgonzola PDO, porcini mushroom and truffle cream

CORDUSIO 13,00 €

Mortadelle à la pistache, brie fondu, crème de pistaches, amandes grillées, poivre

Mortadella con pistacchio, brie fuso, crema di pistacchio, mandorle tostate, pepe

Mortadella with pistachio, melted brie, pistachio cream, toasted almonds, pepper

VALENTINO 13,50 €

Mortadelle à la pistache, crème de Parmigiano Reggiano, artichauts à l'huile d'olive

Mortadella con pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano, carciofini in olio di oliva

Mortadella with pistachio, Parmigiano Reggiano cream, artichokes in olive oil

DORALICE 11,00 €

Mortadelle à la pistache, Fontina AOP fondue, tomate, origan, sel

Mortadella con pistacchio, Fontina DOP fusa, pomodoro, origano, sale

Mortadella with pistachio, melted Fontina PDO, tomato, oregano, salt

PANINI PANCETTA

ELENA 12,00 €

Pancetta Piacentina AOP (poitrine de porc de Piacenza), caprino au lait de vache et au vin blanc, confiture de figues, noix, poivre

Pancetta Piacentina DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, confettura di fichi, noci, pepe

Pancetta Piacentina PDO, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with white wine, fig jam, walnuts, pepper

GINO 11,00 €

Pancetta Piacentina AOP (poitrine de porc de Piacenza), Fontina AOP fondue, poivre

Pancetta Piacentina DOP, Fontina DOP fusa, pepe

Pancetta Piacentina PDO, melted Fontina DOP, pepper

PANINI SPECK

GUNTHER 15,00 €

Speck, caprino au lait de vache et au vin blanc, pâté de volaille*, citron, poivre

Speck, caprino di latte vaccino al vino bianco, paté di carne bianca, limone, pepe*

Speck, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with white wine, white meat pâté, lemon, pepper*

TRENTO 12,00 €

Speck, brie fondu, sauce rose

Speck, brie fuso, salsa rosa

Speck, melted brie, cocktail sauce

PANINI CULATELLO

MARGHERITA 23,00 €

Culatello de Zibello, Fontina AOP fondue, cèpes à l'huile, citron, poivre

Culatello di Zibello DOP, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, limone, pepe

Culatello di Zibello PDO, melted Fontina PDO, porcini mushrooms in oil, lemon, pepper

ANGELO 19,00 €

Culatello de Zibello AOP, mozzarella fior di latte, tomate, basilic, huile d'olive vierge extra, sel

Culatello di Zibello DOP, mozzarella fior di latte, pomodoro, basilico, olio EVO, sale

Culatello di Zibello PDO, fior di latte mozzarella, tomato, basil, extra virgin olive oil, salt

SHEILA 18,00 €

Culatello de Zibello AOP, Gorgonzola AOP doux, confiture de figues

Culatello di Zibello DOP, Gorgonzola DOP dolce, confettura di fichi

Culatello di Zibello PDO, mild Gorgonzola PDO, fig jam

BLUES 17,50 €

Culatello de Zibello AOP, brie fondu, poire, citron, poivre

Culatello di Zibello DOP, brie fuso, pera, limone, pepe

Culatello di Zibello PDO, melted brie, pear, lemon, pepper

PANINI POISSON

SCIROCCO 19,00 €

Poulpe*, fenouil, tomate, sauce aïoli*, sel

Polpo, finocchi, pomodoro, salsa aioli*, sale*

Octopus, fennel, tomato, aioli*, salt*

SILVANO 17,00 €

Anchois de Cantabrie, stracciatella, tomates vertes, citron, poivre

Acciughe del Cantabrico, stracciatella, pomodori verdi, limone, pepe

Cantabrian anchovies, stracciatella, green tomatoes, lemon, pepper

SIMONA 17,50 €

Saumon fumé des îles Féroé, stracciatella, avocat, citron, poivre

Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, avocado, limone, pepe

Smoked salmon from the Faroe Islands, stracciatella, avocado, lemon, pepper

FIORDO 16,50 €

Saumon fumé des îles Féroé, caprino au lait de vache et au vin blanc, citron, poivre

Salmone affumicato delle Isole Faroe, caprino di latte vaccino al vino bianco, limone, pepe

Smoked salmon from the Faroe Islands, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with white wine, lemon, pepper

GIULIA 17,50 €

Filets de thon, houmous au curry*, cœur de laitue, oignon de Tropea, rondelles de citron, poivre

Filetti di tonno, hummus al curry, cuore di lattuga, cipolla di Tropea, limone a fette, pepe*

Tuna fillets, curry hummus, lettuce heart, Tropea onion, lemon slices, pepper*

BEDY 16,50 €

Filets de thon, caprino au lait de vache et au vin blanc, tomate, mayonnaise à la ciboulette, origan, sel

Filetti di tonno, caprino di latte vaccino al vino bianco, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale

Tuna fillets, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with white wine, tomato, chive mayonnaise, oregano, salt

PANINI VÉGÉTARIENS & VÉGANS

PARTENOPE 15,00 €

Parmigiana d'aubergines*, mozzarella fior di latte fondue

Parmigiana di melanzane, mozzarella fior di latte fusa*

Eggplant parmigiana, melted fior di latte mozzarella*

MASTERAGO 14,00 €

Brie fondu, caprino au lait de vache et au vin blanc, Fontina AOP fondue, poire, roquette, sauce rose, citron, poivre

Brie fuso, caprino di latte vaccino al vino bianco, Fontina DOP fusa, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe

Melted brie, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with white wine, melted Fontina PDO, pear, arugula, cocktail sauce, lemon, pepper

CAPONATA (VG) 14,00 €

Caponata*, amandes grillées

Caponata, mandorle tostate*

Caponata (eggplants, tomato sauce, celery, onions, green olives, capers), roasted almonds*

CAPRICCIO 13,00 €

Stracciatella, pesto génois aux amandes grillées, tomates séchées, basilic

Stracciatella, pesto alla genovese con mandorle tostate, pomodori secchi, basilico

Stracciatella, Genoese pesto with toasted almonds, sun-dried tomatoes, basil

VETRA (VG) 13,50 €

Houmous au curry*, scarole*, tapenade d'olivess, oignons grillés et caramélisés à l'aigre-doux

Hummus al curry, scarola*, pâté di olive, cipolle grigliate e caramellate in agrodolce*

Curry hummus, escarole*, olive tapenade, grilled and sweet-and-sour caramelized onions*

IRENE 11,00 €

Tomate, mozzarella fior di latte, caprino au lait de vache et au basilic, sel, origan

Pomodoro, mozzarella fior di latte, caprino di latte vaccino al basilico, sale, origano

Tomato, fior di latte mozzarella, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with basil, salt, oregano

SALADES

TIRRENO 24,00 €

Poulpe*, pois chiches, céleri, olives taggiasche, jeunes pousses d'épinards, basilic, citronnette

Polpo, ceci, sedano, olive taggiasche, spinacino, basilico, citronette*

Octopus, chickpeas, celery, Taggiasca olives, baby spinach, basil, lemon dressing*

DE CAESAR SALAD 24,00 €

Cœur de laitue, blanc de poulet italien cuit à basse température*, Pancetta Piacentina (poitrine de porc de Piacenza) AOP, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, pain croustillant, sauce César, huile d'olive extra vierge

Cuore di lattuga, petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura, Pancetta Piacentina DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pane croccante, salsa Caesar, olio EVO*

Lettuce heart, slow-cooked Italian chicken breast, Pancetta Piacentina PDO, Parmigiano Reggiano PDO shavings, crispy bread, Caesar dressing, extra virgin olive oil*

ULISSE 22,50 €

Filets de thon, œufs, tomates cerises, cœur de laitue, oignon rouge, citronnette

Filetti di tonno, uova, pomodorini ciliegini, cuore di lattuga, cipolla rossa, citronette

Tuna fillets, eggs, cherry tomatoes, lettuce heart, red onion, lemon dressing

FRANCESCA 22,50 €

Saumon fumé des îles Féroé, stracciatella, cœur de laitue, amandes grillées, poire, basilic, citronnette

Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, cuore di lattuga, mandorle tostate, pera, basilico, citronette

Smoked salmon from the Faroe Islands, stracciatella, lettuce heart, toasted almonds, pear, basil, lemon dressing

SALADES

LEON 23,50 €

Cœur de laitue, fenouil, filets de thon, tomates séchées à l'huile, mozzarella fior di latte, olives taggiasche, citronnette

Cuore di lattuga, finocchio, filetti di tonno, pomodori secchi sottolio, mozzarella fior di latte, olive taggiasche, citronette

Lettuce heart, fennel, tuna fillets, sun-dried tomatoes in oil, fior di latte mozzarella, Taggiasca olives, lemon dressing dressing

COUNTRY 24,50 €

Cœur de laitue, blanc de poulet cuit à basse température*, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, tomates datterini, amandes grillées, citronnette

Cuore di lattuga, petto di pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodoro datterino, mandorle tostate, citronette*

Lettuce heart, Slow-cooked chicken breast, Parmigiano Reggiano PDO shavings, datterini tomatoes, toasted almonds, lemon dressing dressing*

REBECA 23,00 €

Cœur de laitue, roquette, saumon fumé des îles Féroé, mangue, noix, mélange de graines bio, citronnette

Cuore di lattuga, rucola, salmone delle isole faroe, mango, noci, semi misti biologici, citronette

Lettuce heart, rocket, Smoked Salmon from Faroe Islands, mango, walnuts, organic mixed seeds, lemon dressing dressing

PAGANO 18,00 €

Cœur de laitue, roquette, jeunes pousses d'épinards, fromage de chèvre persillé, poire, noix, citronnette

Cuore di lattuga, rucola, spinacino, erborinato di capra, pera, noci, citronette

Lettuce heart, arugula, baby spinach, blue goat cheese, pear, walnuts, lemon dressing

PLATS FROIDS

CLARISSA 24,00 €

Anchois de Cantabrie, mozzarella di bufala, tomates cerises, fenouil, jeunes pousses d'épinards

Acciughe del Cantabrico, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegini, finocchio, spinacino

Cantabrian anchovies, buffalo mozzarella, datterini tomatoes, fennel, baby spinach

TARTARE 22,00 €

Tartare de bœuf piémontais*, fenouil, jeunes pousses d'épinards, radis, moutarde de Dijon à l'ancienne, câpres, huile d'olive extra vierge, sel, poivre

Tartare di carne piemontese, finocchi, spinacino, ravanelli, senape di Digione all'antica con grani, capperi, olio EVO, sale, pepe*

Piedmontese beef tartare, fennel, baby spinach, radishes, wholegrain Dijon mustard, capers, extra virgin olive oil, salt, pepper*

RIVER 22,00 €

Saumon fumé des îles Féroé, jeunes pousses d'épinards, fenouil, tomates cerises, radis, avocat, citronnette

Salmone affumicato delle Isole Faroe, spinacino, finocchi, pomodorini ciliegini, ravanelli, avocado, citronette

Smoked salmon from the Faroe Islands, baby spinach, fennel, cherry tomatoes, radishes, avocado, lemon dressing

DIANA 21,00 €

Jambon de Parme AOP, mozzarella di bufala, tomates datterini, jeunes pousses d'épinards

Prosciutto di Parma DOP, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegini, spinacino

Prosciutto di Parma PDO, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, baby spinach

CADORNA 21,00 €

Roast beef, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, tomates datterini, roquette, citronnette

Roast beef, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodorini ciliegini, rucola, citronette

Roast beef, Parmigiano Reggiano PDO shavings, datterini tomatoes, rocket, lemon dressing

PLATS FROIDS

COSTANZA 19,00 €

Carne salada (charcuterie de bœuf de Trentino), poire, roquette, amandes grillées, beurre à la truffe blanche, huile d'olive extra vierge, sel

Carne salada, pera, rucola, mandorle tostate, burro al tartufo bianco, olio EVO, sale

Carne salada, pear, arugula, toasted almonds, white truffle butter, extra virgin olive oil, salt

CAPRESE 18,50 €

Mozzarella di bufala, tomate cœur de bœuf, basilic, huile d'olive vierge extra

Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, basilico, olio EVO

Buffalo mozzarella, beefsteak tomato, basil, extra virgin olive oil

CHARCUTERIES & FROMAGES D'ITALIE

PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES — 18,00 €

Jambon de Parme AOP, mortadelle à la pistache, Salame de Milan, Coppa de Piacenza AOP

Prosciutto di Parma DOP, mortadella al pistacchio, Salame Milano, Coppa Piacentina DOP

Prosciutto di Parma PDO, pistachio mortadella, Milano salami, Coppa Piacentina PDO

PLANCHE MIXTE — 18,00 €

Jambon de Parme AOP, Coppa de Piacenza AOP, Pancetta Piacentina (poitrine de porc de Piacenza) AOP, Fontina AOP, caprino au lait de vache et au basilic, artichauts à l'huile d'olive

Prosciutto di Parma DOP, Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Fontina DOP, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini in olio d'oliva

Prosciutto di Parma PDO, Coppa Piacentina PDO, Pancetta Piacentina PDO, Fontina PDO, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with basil, artichokes in olive oil

PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS — 18,00 €

Gorgonzola AOP, caprino au lait de vache et au basilic, Fontina AOP, fromage de chèvre persillé, confiture de figues, miel

Gorgonzola DOP dolce, caprino di latte vaccino al basilico, Fontina DOP, erborinato di capra, confettura di fichi, miele

Mild Gorgonzola PDO, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with basil, Fontina PDO, blue goat cheese, fig jam, honey

PLANCHE DE CULATELLO DE ZIBELLO — 27,00 €

Culatello de Zibello AOP

Culatello di Zibello DOP

Culatello di Zibello PDO

DESSERTS

BACIO SICILIANO* 9,00 €
(SANS GLUTEN)

Bavaroise à la pistache, cœur de caramel salé et enrobage au chocolat au lait

Pistachio Bavarian cream, salted caramel centre and milk chocolate coating

TIRAMISÙ* 8,00 €

Crème au mascarpone et biscuits à la cuillère imbibés de café

Mascarpone cream and ladyfingers soaked in coffee

TARTE À L'ABRICOT* 8,00 €

Tarte à l'abricot
Apricot Tart

ALBERTO 6,50 €

Tartine à la crème de noisettes, poire, cannelle et sambuca

Tartine with hazelnut cream, pear, cinnamon and sambuca

GUSTOSO 5,50 €

Tartine à la crème de noisettes
Bread tart with hazelnut cream

CARROT CAKE* 8,00 €

Gâteau aux carottes et aux noix
Carrot & Walnut Cake

COOKIE NOIR INFINI 6,00 €

Pâte à cookie et pistoles de chocolat noir de la Manufacture Michel Cluizel

Cookie dough and dark chocolate pistoles from Manufacture Michel Cluizel

BROWNIE CLASSIC 6,50 €

Brownie classique au chocolat de la Manufacture Michel Cluizel

Classic chocolate brownie made with chocolate from Manufacture Michel Cluizel

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
(*) Produit congelé à l'origine — Origine de la viande : Italie (Piémont).
L'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta presso il nostro team.
(*) Prodotto congelato all'origine — Origine della carne: Italia (Piemonte).
The list of allergens is available upon request from our team.
(*) Product frozen at origin — Meat origin: Italy (Piedmont).

DE SANTIS

CAFFETTERIA

ESPRESSO	3,50 €
MACCHIATO	4,00 €
CAPPUCCINO	5,50 €
FLAT WHITE	6,50 €
LATTE	5,50 €
AMERICANO	4,50 €
MOKA	5,00 €
SHAKERATO	5,50 €
LECCESE	5,50 €

Decaf : + 0,20 €

MATCHA LATTE	6,50 €
MATCHA COCO	7,00 €
NOCCIOLINO	5,50 €
CHOCOLAT CHAUD	6,50 €
CHOCOLAT CHAUD AVEC CRÈME FOUETTÉE	7,50 €
CHOCOLAT CHAUD AVEC RHUM	8,00 €
CHOCOLAT CHAUD À LA POIRE ET À LA CANNELLE	8,00 €
GINSENG	5,30 €
ORZO	4,70 €
THÉ	6,00 €

Thé noir | Thé breakfast
Thé vert
Thé blanc
Tisane herboristerie
Tisane Lovely Chai

Toutes nos boissons sont disponibles chaudes ou froides
Laits végétaux disponibles
Tutte le nostre bevande sono disponibili calde o fredde. Bevande vegetali disponibili.
All our drinks are available hot or iced. Plant-based milks available.