CAFFÈ COSI La Trattoria
de Bruno Caironi

Le chef Bruno CAIRONI
vous invite à un voyage culinaire sur les rives de la méditerranée,
entre Ligurie en passant par la côte d'azur et la Provence

A PARTAGER OU PAS…

BRUSCHETTA AL POMODORO -18€-
Pain frotté à l'ail-pappa al pomodoro de Toscane-
Tomate marinée et confite-riqette

FOCACCIA D'ALBA -20€-
Focaccia-stracciatella-parmesan-tartufata

PINSA REGINELLA -22€-
Pâte à pizza-stracciatella-pistache-mortadelle-parmesan de 36 mois

ANTIPASTI – ENTRÉE

CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ « RIVIERA » -26€-
Fines tranches de saumon mariné à l'aneth-sauce agrumes

ESCARGOTS EN PETITS POTS/CROÛTONS DORÉS
(6OU9 -18/27€-
Tomate concassée-beurre persillé

PÂTÉ EN CROÛTE DE NOTRE MANUFACTURE -24€-
Farce de porc-poulet-canard-champignon noir-marron

VITELLO TONNATO À LA PIÉMONTAISE -26€-
Fines tranches de filet de veau-sauce thon-câpres-crouton
Parmesan-carmine

SALUMERIA - CHARCUTERIE

CULATTA TYPE CULATELLO -24€

Pour accompagner votre charcuterie
CONDIMENT ANTIPASTI -6€-
Puntarelle-olive-artichaut-oignon au vinaigre balsamique

PRIMI PIATTI –PÂTE – RIZ

RAVIOLI DE FOIE GRAS DE CANARD AU GRÈS DES PRODUITS -36€-
Pâte à ravioli-foie gras-bouillon de canard-
Artichaut – tartufata

RISOTTO DU MOMENT AU FIL DES SAISONS
prix selon produit

SECONDI DI PESCE-DI CARNE-POISSON-VIANDE

SAUTÉ DE COQUILLAGES ET DE CRUSTACÉS À L'ITALIENNE -36€-
Crevette–langoustine-coquille Saint-Jacques-palourde-
supion-haricot coco-tomate confite-
basilic-sucs de crustacé

VEAU PICANHA EN SALTIMBOCCA -34€-
Pomme Maxim's croustillante au beurre
Champignon farci- jus parfumé à la sauge

PLATEAU DÉJEUNER EN MODE CHRONO

Du mardi au vendredi sauf jours fériés
Notre menu change toutes les semaines
Voici un exemple de notre menu déjeuner

Entrée- pâte ou plat 28€
Plat ou pâte-Dessert - 28€
Entrée – plat ou pâte-dessert - 34€

MENU DOLCE VITA

CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ HUILE D'OLIVE/AGRUMES
Fines tranches de saumon mariné à l'aneth
Sauce agrumes

*

RAVIOLI DE FOIE GRAS ARTICHAUT-TARTUFATA
Capuccino

*

VEAU PICANHA EN SALTIMBOCCA
Pomme Maxim's croustillante au beurre
Champignon farci- speck
jus parfumé à la sauge

*

FROMAGES D'ITALIE
Condiment poire-raisin

*

IL TIRAMISÙ DE LA CASA COMME À VÉRONE
Biscuit au café fort-œuf-mascarpone-cacao

Prix par pers sans fromage hors boissons - 62€-
Prix par pers avec le fromage hors boissons - 68€-

FORMAGGI - FROMAGE

FROMAGE D'ITALIE – CONDIMENT FRUITS -14€-
Assortiment de fromage d'italie
Condiment poire-raisin

DOLCI - DESSERT

AFFOGATO AL CAFFÈ -14€-
Glace à la vanille arrosé d'un café espresso

BABA AU RHUM – CRÈME VANILLÉE MI-MONTÉE -15€-
Baba-Chantilly mi-montée-rhum de votre choix

COSI NOISETTE GLACE PRALINÉ -14€-
Croustillant noisette-dacquoise amande-
crémeux chocolat-mousse lactée caramel

IL TIRAMISÙ DE LA CASA COMME À VÉRONE -13€-
Biscuit au café-œuf-mascarpone-cacao

INSTANT GLACÉ – GLACE ET SORBET

CRÈME GLACÉE
Chocolat-pistache-vanille -13€-

SORBET
Citron-fruits de saison -13€-

MENU PER IL BAMBINO – POUR LES ENFANTS

jusqu'à 10 ans
Pâte du jour ou au beurre ou à la tomate
Crème glacée ou sorbet ou panna Cosi
Boisson – eau ou jus de fruit - pomme ou orange

-16€-

PROVENANCE DES VIANDES : France et Union Européenne / LISTE DES ALLERGÈNES : à votre disposition sur demande
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS / NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES