



# CHIC NONNA

OSTERIA GOURMET

## ANTIPASTI & CRUDO

<b>PARMIGIANA DELLA NONNA</b> Aubergines cuites au four, mozzarella, Parmigiano Reggiano, sauce basilic Baked eggplants, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil sauce 30	<b>BURRATA PUGLIESE 300gr FOR 2</b> Tomates, huile de basilic et burrata des Pouilles 300gr Tomatoes, basil oil and 300gr Puglia burrata 36
<b>VITELLO TONNATO</b> Veau, sauce au thon, poivron, anchois, câpres, œuf de caille Veal, tuna sauce, bell pepper, anchovies, capers, quail egg 36	<b>INSALATA "CHIC NONNA"</b> Salade mesclun, betteraves, framboises, graines de courge, figues, vinaigrette balsamique Mesclun salad, beetroots, raspberries, squash seeds, figs, balsamic dressing 34
<b>TARTARE DI TONNO</b> Thon*, mousse d'avocat, mangue, caviar Oscière Tuna, avocado mousse, mango, Ossetra caviar 46	<b>CAPELANTE</b> Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette au citron bergamote, caviar, truffe noire Scallop carpaccio, lemon bergamot dressing, caviar, black truffle 48
<b>FRITTURA DI CALAMARI</b> Calamars frits, mayonnaise à la bergamote Fried squids, bergamot mayonnaise 34	<b>ZUPPA DELLA NONNA</b> Soupe de topinambour, truffe noire, croûtons Topinambour soup, black truffle, croutons 32
<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI</b> Plateau de charcuteries et fromages Italian deli and cheese selection 34	<b>CARPACCIO DI GAMBERONI</b> Carpaccio de gamberoni, burrata, mayonnaise basilic Gamberoni prawn carpaccio, burrata, basil mayonnaise 42

HUÎTRE GILLARDEAU N°3 · Gillardeau Oyster N3 · 39 les 6

## CAVIALE

CASPARIAN GOLDEN IMPERIAL · 50gr - 210 · 125gr - 450

### PIZZETTE GOURMET

**PARMA 38**  
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette  
Tomato, fior di latte mozzarella, Parma ham, arugula

**TARTUFO NERO 72**  
Truffe noire, mozzarella de bufflonne  
Black truffle, buffalo mozzarella

**SALMONE E CAVIALE 95**  
Saumon fumé, crème fraîche et caviar  
Smoked salmon, cream and caviar

## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

**VALLÉE DU RHÔNE ROUGE**  
2020 Côtes du Rhône "Réserve"  
Famille Perrin  
50

**BOURGOGNE ROUGE**  
2021 Mercurey "Vieilles Vignes"  
Domaine Faiveley  
115

**VALLÉE DU RHÔNE BLANC**  
2020 Saint-Joseph "Mairlant"  
Domaine François Villard  
105

**BOURGOGNE BLANC**  
2019 Bourgogne "La Grande Couture"  
Domaine Xavier Monnot  
105

**CHAMPAGNE**  
N.M "Réserve" Moët & Chandon  
160

\*Albacore

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix nets en euros, service compris · Allergen list is available upon request - Net prices in euros, service included



## PASTE E RISOTTI

- SPAGHETTI CACIO & PEPE**  
Spaghettis, Parmesan,  
Pecorino Romano, poivre noir  
Spaghetti, Parmesan,  
Pecorino Romano, black pepper  
38
- LINGUINE ALLA NERANO**  
Linguines, courgettes, basilic,  
Parmesan 24 mois  
Linguine, zucchini, zucchini flowers,  
basil, 24-month Parmesan  
36
- TAGLIOLINI AL TARTUFO**  
Tagliolinis, beurre,  
Parmesan, truffe noire  
Tagliolini, butter,  
Parmesan, black truffle  
68
- MEZZI PACCHERI ALLA BOLOGNESE**  
Pâtes Mezzi Paccheri, sauce bolognaise,  
jus de bœuf, Parmesan  
Mezzi Paccheri pasta, Bolognese sauce,  
beef sauce, Parmesan  
44
- RISOTTO PORCINI**  
Risotto aux cèpes,  
fondue au Parmesan  
Porcini mushroom risotto,  
Parmesan fondue  
48
- LINGUINE ALL'ASTICE**  
Linguines, bisque de homard,  
tomates  
Linguine, lobster bisque,  
tomatoes  
95

## CARNE, POLLAME E PESCE

- POLLO ALLA GRIGLIA**  
Suprême de volaille, olives taggiasche,  
tomates datterino, épinards, jus de volaille  
Chicken breast, taggiasche olives, datterino  
tomatoes, spinach, chicken sauce  
46
- OSSO BUCO**  
Osso Buco de veau cuit lentement,  
riz acquerello, safran, gremolata  
Slow-cooked veal Osso Buco  
acquerello rice, saffron, gremolata  
44
- FILETTO DI WAGYU**  
Filet de bœuf Wagyu, jus de truffe noire,  
pommes de terre au four  
Wagyu beef tenderloin,  
black truffle juice, baked potato  
95
- MERLUZZO**  
Cabillaud, tomate à la sauce  
méditerranéenne, épinards  
Cod, tomato with Mediterranean  
sauce, spinach  
56
- SOGLIOLA ALLA MUGNAIA**  
Sole Meunière,  
câpres et citron  
Meunière sole,  
capers and lemon  
95

## DA CONDIVIDERE - pour 2

- TAGLIOLINI LIMONE E CAVIALE**  
Pâtes tagliolini, sauce au beurre  
citronné, caviar Oscietre  
Tagliolini pasta, lemon butter  
sauce, Ossetra caviar  
85/pers
- COTOLETTA ALLA MILANESE**  
Côte de veau à la milanaise,  
tomates datterino, roquette  
Breaded veal chop,  
datterino tomatoes, arugula  
42/pers
- CALAMARATA CON FRUTTI DI MARE**  
Pâtes Calamarata,  
fruits de mer, citron d'Amalfi  
Calamarata pasta,  
mixed seafood, Amalfi lemon  
46/pers
- FIorentina**  
T-Bone de bœuf 1,3 kg,  
épinards et pomme de terre au four  
1.3 kg beef T-Bone steak, spinach  
and baked potato  
120/pers

## DESSERTS

- VASSOIO**  
Assortiment de mini pâtisseries italiennes  
Selection of mini Italian pastries  
36
- TIRAMISÙ**  
Biscuit Savoiaardi, crémeux au café, mousse de mascarpone  
Savoiaardi biscuit, coffee cream, mascarpone mousse  
19
- TORTA DELLA NONNA**  
Tarte tiède à la crème pâtissière et aux pignons de pin, glace à la vanille  
Warm custard and pine nut tart, vanilla ice cream  
18
- SORBETTI**  
Sélection de glaces et sorbets artisanale  
Vanille, noisette, pistache, chocolat, citron, framboise  
Artisanal ice cream and sorbet selection  
Vanilla, hazelnut, pistachio, chocolate, lemon, raspberry  
4 per scoop

