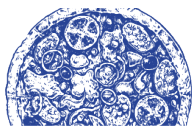


CIPRESSA

dolce cucina



PIZZA

BIANCA

- 30€ **V** **TARTUFATA**
Crème de truffe noire, mascarpone, fior di latte, truffe fraîche rapée
- 15€ **V** **PICCOLA TARTUFATA**
Crème de truffe noire, mascarpone, fior di latte, truffe fraîche rapée (format apéritif)
- 18€ **DI PARMA**
Fior di latte, tomates cerises, roquette, jambon de parme, copeaux de parmesan, huile d'olive citronnée
- 16€ **4 FORMAGGI**
Ricotta, taleggio, gorgonzola, provolone, brisure de noix, miel

VERTE

- 19€ **MORTADELLA**
Pesto de pistache, fior di latte, tomates confites, tranche de mortadelle, Pecorino, éclats de pistache, basilic frais, huile d'olive
- 15€ **V** **STRACIATELLA**
Pesto de basilic, tomates datterinos rouges et jaunes, straciatella, et amandes grillées

ROSSO

Sauce tomate San Marzano

- 14€ **V** **MARINARA**
Ail, origan, basilic frais, huile d'olive
- 15€ **V** **MARGHERITA**
Basilic frais, fior di latte, huile d'olive
- 20€ **TONNO**
Filet de thon, oignon, basilic frais, olives taggiasbes
- 16€ **REGINA**
Pecorino, fior di latte, champignons frais, jambon cuit aux herbes, basilic frais
- 16€ **PICCANTE**
Mozzarella di Bufala, n'duja Calabraise, oignons confits, basilic frais
- 15€ **V** **VEGETARIANA**
Légumes frais de saison, fior di latte, basilic frais
- 17€ **CALZONE**
Ricotta, salami Milanais, Pecorino, fior di latte, basilic frais, huile d'olive

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*)
- 28€ **Coupe de Champagne Brut 0.12l**
Roger Coulon Heri-Hodie
- 32€ **Coupe de Champagne Rosé 0.12l**
Franck Pascal Tolérance

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

- 26€ **Baccalà mantecato et scapece**
Légumes cuits marinés et menthe fraîche
- 28€ **Dorade Royale, coeur de chicorée en salade**
Câpres, anchois et persil
- 30€ **Poulpe confit à l'Adriatique**
Olive, fenouil, pommes de terres



VEGETARIANO

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

CARNE

- 32€ **Côte d'agneau**
Grillée, petits légumes de printemps à la truffe
- 28€ **Escalope de veau à la Milanese**
Crème, parmesan, jambon cru
- 26€ **Tartare de boeuf à la puttanesca**
Préparation en salle



PASTA

- 26€ **Linguine allo scoglio**
Fruits de mer, palourdes, amandes, sauce tomate, persil, ail
- 24€ **M** **Cappellacci alla norma**
Aubergines, ail, mousse légère de burrata fumée, tomate, basilic
- 25€ **Spaghetti allo aglio orsino**
Piment et huile d'olive vierge
- 26€ **Spaghetti alla carbonara**

RISOTTO

- 28€ **Risotto à la Milanaise**
Safran, os à moëlle
- 26€ **Risotto Gambas**
Pesto, coulis de tomate
- 24€ **V** **Risotto parmesan**
Asperges vertes de pays

BEVANDE

Fidèles à notre fort engagement écoresponsable, 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€ **M** **The glacé maison 0.25l**
- 6€ **M** **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**
- 7€ **Sélection de thé Newby**

Nos cafés sont torrifiés localement à La Maison Bres à Sarrians

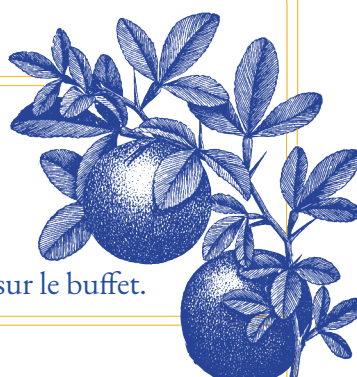
Toutes nos viandes sont originaires Française et Union Européennes. Nous prenons en compte vos allergies. N'hésitez pas à le spécifier au personnel.



- M** Fait maison
- V** Végétarien



CIPRESSA



DOLCI

Retrouvez les desserts
de notre chef pâtissier disponibles sur le buffet.

· 15€ ·

Tiramisù

Torta Caprese

Zuppa Inglese

Panacotta

Baba au Limoncello

Pastiera Napolitaine

Panforte

Et autres spécialités du jour ...



**RELAIS &
CHATEAUX**

