



# CHIC NONNA

OSTERIA GOURMET

## ANTIPASTI & CRUDO

### ZUPPA DELLA NONNA

Soupe de topinambour,  
truffe noire, croûtons  
Topinambour soup,  
black truffle, croutons  
32

### PARMIGIANA DELLA NONNA

Aubergines cuites au four, mozzarella,  
Parmigiano Reggiano, sauce basilic  
Baked eggplants, mozzarella,  
Parmigiano Reggiano, basil sauce  
30

### VITELLO TONNATO

Veau, sauce au thon,  
poivron, anchois,  
câpres, œuf de caille  
Veal, tuna sauce, bell pepper,  
anchovies, capers, quail egg  
36

### TARTARE DI TONNO

Thon\*, mousse d'avocat,  
mangue, caviar Oscietre  
Tuna, avocado mousse,  
mango, Ossetra caviar  
46

### FRITTURA DI CALAMARI

Calamars frits,  
mayonnaise à la bergamote  
Fried squids,  
bergamot mayonnaise  
34

### BURRATA PUGLIESE 300GR FOR 2

Tomates, huile de basilic  
et burrata des Pouilles 300gr  
Tomatoes, basil oil  
and 300gr Puglia burrata  
42

### INSALATA "CHIC NONNA"

Salade mesclun, betteraves,  
framboises, graines de courge, figues,  
vinaigrette balsamique  
Mesclun salad, beetroots, raspberries,  
squash seeds, figs, balsamic dressing  
32

### CAPELANTE

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette  
au citron bergamote, caviar, truffe noire  
Scallop carpaccio, lemon bergamot  
dressing, caviar, black truffle  
48

### CARPACCIO DI GAMBERONI

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

**CAVATELLI  
CACIO & PEPE**  
Pâtes Cavatelli,  
Parmigiano Reggiano  
36 mois, Pecorino  
Romano, poivre noir  
Cavatelli pasta,  
36-month Parmigiano  
Reggiano,  
Pecorino Romano  
cheese, black pepper  
38

**LINGUINE  
ALLA NERANO**  
Linguines,  
courgettes, basilic,  
Parmesan 24 mois  
Linguine, zucchini,  
basil, 24-month  
Parmesan  
36

**TAGLIOLINI  
AL TARTUFO**  
Tagliolini, beurre,  
Parmesan,  
truffe noire  
Tagliolini, butter,  
Parmesan, black  
truffle  
68

**OSSOBUCO**  
Riz acquerello,  
Osso buco de veau  
cuit lentement,  
saffron, gremolata  
Acquerello rice,  
slow-cooked veal  
Osso buco, saffron,  
gremolata  
44

**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,  
gnocchis citron,  
jus de volaille  
Chicken breast,  
taggiasche olives,  
datterino tomatoes,  
lemon gnocchi,  
chicken sauce  
46

**FILETTO DI WAGYU**  
Filet de bœuf Wagyu,  
jus de truffe noire,  
pommes  
de terre au four  
Wagyu beef  
tenderloin,  
black truffle juice,  
baked potato  
115

**MERLUZZO**  
Cabillaud, tomates,  
olives et câpres  
Cod, tomatoes,  
olives and capers  
56

**SOGLIOLA ALLA  
MUGNAIA**  
Sole Meunière,  
citron  
Meunière sole,  
lemon  
95

## DA CONDIVIDERE - pour 2

**TAGLIOLINI LIMONE E CAVIALE**  
Pâtes tagliolini, sauce au beurre  
citronné, caviar Oscietère  
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 36**  
Assortiment de mini pâtisseries italiennes  
Selection of mini Italian pastries

**TIRAMISÙ 19**  
Biscuit Savoirdi, crémeux au café, mousse de mascarpone  
Savoirdi biscuit, coffee cream, mascarpone mousse

**TORTA DELLA NONNA 18**  
Tarte tiède à la crème pâtissière et aux pignons de pin, glace à la vanille  
Warm custard and pine nut tart, vanilla ice cream

**TORTINO AL CIOCCOLATO 18**  
Fondant cœur coulant au chocolat, glace vanille  
Chocolate fondant with melting heart, vanilla ice cream

**SORBETTI 4 per scoop**  
Sélection de glaces et sorbets artisanale  
Vanille, noisette, pistache, chocolat, citron, framboise  
Artisanal ice cream and sorbet selection  
Vanilla, hazelnut, pistachio, chocolate, lemon, raspberry

