

VINISSIMO

RESTAURANT

Choisissez parmi nos centaines
de références en boutique et
dégustez-le à votre table.
Droit de bouchon 20€.



SALUMI & FROMAGGI

IL CLASSICO ^{1(Blé), 7}

*Crudo Di Parma "24 Lune", burratina IGP
focaccia calda*

Jambon cru de notre sélection au couteau,
mozzarella de bufflone AOP et focaccia chaude

25€

LA FAVOLA ^{1(Blé), 7, 12}

*Mortadella «Favola» riserva, stracciatella
e torta al testo*

Mortadelle AOP "Favola", stracciatella et pain
typique de l'Ombrie

23€

TAGLIERE DEL NORCINO ¹²

*Selezione dei migliori salumi Italiani serviti con
focaccia calda e sott'aceti*

Sélection de charcuteries fines Italiennes,
focaccia et légumes au vinaigre

PETIT: 22€ / GRAND : 29€

TAGLIERE DEI FORMAGGI ^{7,12}

*Selezione di formaggi Italiani in differenti
stagionature con confetture e miele*

Sélection des meilleurs fromages Italiens avec
différents affinages, confiture et miel

PETIT: 23€ / GRAND : 29€

TAGLIERE DEL CASARO ^{7,12}

*Degustazione di mozzarella di bufala IGP,
burrata Pugliese e ricottina miele e noci*

Dégustation de mozzarella de bufflone AOP,
burrata des Pouilles et ricottina miel et noix

26€

TAGLIERE DI SALUMI ^{7,12} E FORMAGGI

*Selezione mista di salumi e formaggi Italiani,
focaccia, sott'aceti e miele*

Sélection mixte de charcuterie et fromage
Italiens, focaccia, légumes au vinaigre, miel

PETIT: 22€ / GRAND : 29€

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO ³⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²

*Vitello rosato servito con salsa tonnata acciughe
del mare Cantabrico e nocciole Piemontesi
tostate*

Fines tranches de veau rosé accompagnées de sa
sauce au thon, anchois de la mer Cantabrique,
câpres et noisettes du Piémont grillées

PETIT: 23 € / GRAND: 28 €

LA CAPRESE DEL DIVINO

*Tartare di pomodori colorati, mozzarella di
bufala DOP e basilico*

Tartare de tomates colorées, mozzarella de
bufflone AOP et basilic

22€

L'OVETTO AL POMODORO ^{1(Blé),3,7,12}

*L'uovo a 63°, ristretto di pomodoro dolce,
parmigiano reggiano e panino al vapore*

Œuf poché à 63°, réduction de tomates douces,
parmesan et pain à la vapeur

23€

LA TAVOLOZZA DI ALICI ^{1(Blé),4,7,12} E VENTRESCA

*Acciughe del Cantabrico, ventresca di tonno,
pane tostato e burro artigianale Montato*

Anchois du Cantabrique "RESERVA", ventrèche
de thon à l'huile, toasts de pain grillé
et beurre artisanal

26€

LA BATTUTA DI MANZO ^{1(Blé),3,7,12}

*Battuta di manzo al coltello, salsa romesco,
tuorlo d'uovo e tartufo d'estate*

Tartare de bœuf au couteau, Sauce romesco,
Jaune d'œuf mariné et Truffes

PETIT: 24 € / GRAND: 29 €

IL COCKTAIL DI GAMBERO ^{2,7,12}

*Crudo di gambero rosso di Mazara, con la sua
salsa cocktail, maionese del suo carapace e
lattughino*

Crevettes rouges crues de Sicile, sa sauce
cocktail, mayonnaise et laitue

25€

PASTA & RISOTTO

POMODORO & BASILICO ^{1,7,12}

Paccheri di Filotea in salsa di pomodoro fresco e basilico, mantecati al parmigiano reggiano

Pâtes "Paccheri" Filotea avec sa sauce tomate fraîche, basilic et Parmesan

24 €

LA TAGLIATELLA ^{1,3,7,12}

"COME IN UMBRIA"

Tagliatelle artigianali all'uovo, salsa di tartufo estivo e pecorino riserva

Pâtes « Tagliatelle » artisanales à l'œuf, sauce à la truffe d'été et pecorino réserve

28€

LA CARBONARA DEL DIVINO

Spaghettoni, crema d'uovo al pecorino, pepe al mulinello e guanciale croccante ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

« Spaghettoni », crème d'œuf au pecorino, poivre au moulin et guanciale croustillant

25€

IL RAGU' DI CORTE ^{1,3,7,8,12}

Maltagliati all'uovo artigianali, ragù di carni bianche, origano e olive taggiasche

Pâtes « Maltagliati » aux œufs, ragoût de viande Blanche, origan et olives taggiasche

27€

TAGLIOLINI ALLE ^{1,3,7,12,14}

VONGOLE "FUJUTE"

Tagliolini all'uovo artigianali, vongole veraci, bottarga di muggine e limone BIO

Pâtes « Tagliolini » aux œufs, palourdes, ail, persil et boutargue de mulet

28 €

FRANCIACORTA & ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²

SALMONE

Carnaroli di Tenuta Margherita mantecato al Franciacorta, salmone marinato e limone nero

Risotto crémeux « Carnaroli » Tenuta Margherita au Franciacorta, saumon mariné et citron BIO

30€

CARNE & PESCE

Tous nos plats sont servis avec nos frites maison et aubergines marinées

Tutti nostri piatti sono serviti con patatine fritte fatte in casa, melanzane marinate

IL FILETTO DI FASSONA ^{7,12}

Filetto di manzo di razza Piemontese, la salsa al pepe verde, timo e pomodoro arrosto

Filet de bœuf de race Piémontaise, sauce crème poivre vert, thym et tomate rôtie

42 €

LA COSTOLETTA DI VITELLO ^{1,3,7,12}

"VECCHIA MILANO"

Costoletta di vitello da Latte panata e frita, fiocchi di sale di Cervia, maionese ai capperi

Côtelette de veau de lait panée et frite, fleur de sel de Cervia, mayonnaise aux câpres

44€

IL BRANZINO ^{4,7,12}

Branzino di pesca arrostito sulla pelle, brodetto aromatico, pomodoro e maggiorana

Bar de pêche rôti, bouillon aromatique, tomate San Marzano et marjolaine

39€

LA LIVORNESE ^{4,7,8,12}

Triglia a farfalla cotta sulla pelle, salsa Livornese cotta e cruda, olive nere e basilico

Rouget barbet en papillon rôti sur peau, sauce Livournaise crue et cuite, basilic et olives noires

39€

DOLCI

TIRAMISÙ ^{1,3,7,12}

Crème légère d'œuf au mascarpone, biscuits Savoiardi et café

11€

LO SGROPPINO AMALFITANO ¹²

Sorbet aux citrons de la côte Amalfi AOP, Franciacorta et menthe

10€

LA PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO ^{1,7,12}

La panna cotta traditionnelle, fruits rouges et vinaigre balsamique vieilli

11€

IL CAFFÈ GOURMAND ^{1,3,7,12}

Dégustation de mignardises et glace maison

12€

LA DEGUSTAZIONE DEI FROMAGGI ^{1,7,12}

Dégustation de fromages avec différents affinages, miel de montagne et toasts de pain complet

12€

VINISSIMO

ÉPICERIE FINE • RESTAURANT • TRAITEUR • VINOOTHÈQUE