

## Antipasti

- Oeuf parfait, émulsion carbonara  
« Parfait » soft boiled egg, carbonara emulsion 7€
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, poivre Timut  
Scallops carpaccio with citrus, Timut pepper 10.5€
- Soupe glacée de melon au balsamique blanc et jambon de Parme  
Ice-cold soup of melon with white balsamic vinegar and Parme's ham 9.5€
- Burrata des Pouilles et tomates parfumées à la truffe  
Burrata of Pouilles, tomatoes flavored with truffe 10.5€
- Assiette d'Antipasti: mortadelle, coppa, jambon de Parme, légumes confits, involtini de légumes, cœur de sucrine et parmesan  
Mortadelle, coppa, Parme's ham, grilled vegetables, zucchini rolls, eggplant, salad and parmesan cheese 10.5€

## Piatti principali

- Risotto 'Carnaroli', Noix de Saint-Jacques snackées, sel et poivre, beurre de crustacés  
Roasted scallops and seafood butter, salt and pepper 'Carnaroli' risotto 24€
- Veau Milanese sauce pomodoro e basilico, gnocchetti aux artichauts  
Veal filet breaded, tomatoes sauce with basil, gnocchetti pasta with artichoke 20€
- Tagliata de bœuf, sauce tartufata, pommes grenaille  
Slice of beef, tartufata sauce, grenaille potatoes 23€
- Il Duomo burger "180gr" au provola affumicata, frites  
"180gr" Burger with fresh smoked provola, chef sauce, french fries 22€
- Fusilli alla norma, aubergine et ricotta  
Fussili pasta, eggplant and ricotta cheese 16€
- Filet de dorade grillé, riz rouge, crème d'ail doux  
Roasted sea bream fillet, red rice, soft garlic cream 22€

## Salades Gourmandes

- Salade 'caesar', filets de poulet rôti copcaux de parmesan & crostinis  
'Caesar' salad with filet of roasted chicken, parmesan cheese 15€
- Insalata de fusilli aux crevettes marinées, avocat, tomates, mozzarella, vinaigrette citron  
Fusilli pasta with marinated shrimps, avocado, tomatoes, mozzarella, lemon vinaigrette 15€
- Carpaccio de bœuf "200gr", rucola e parmigiano, frites  
Beef carpaccio, arugula and reggiano parmesan cheese, french fries 16€
- Insalata de roquette, croustillant de taleggio et jambon de Reims  
Arugula with crispy taleggio cheese and Reims ham 14€
- L'Assiette antipasti : mortadelle, coppa, jambon de Parme, légumes confits, involtini de légumes, cœur de sucrine et parmesan  
Mortadelle, coppa, Parme's ham, grilled vegetables, zucchini rolls, eggplant, salad and parmesan cheese 18€

## Dolci

- Il Duomo au chocolat noir 64% et noisette du Piemont  
Dark chocolate mousse dome with chocolate and Piemont hazelnut centre 11€
- Tiramisù classico, cacao amer  
Traditional tiramisu, bitter cocoa 10€
- Crème brûlée à la Vanille de Bourbon  
Bourbon vanilla creme brûlée 6€
- Babacello, minestrone de fraises au basilic  
Limoncello Baba, strawberries and basil minestrone 9.5€
- Trilogie de glaces ou sorbets  
Ice creams or sorbets trilogy 7€
- Café ou Thé gourmand : mini crème brûlée, minestrone de fraises, mini Duomo chocolat, glace sur crumble  
Coffee with crème brûlée, strawberries minestrone, mini dark chocolate mousse, ice cream 8.5€

## Formaggi

- Selection de fromages, roquette  
Cheese selection with arugula 7.5€

\*\*\*Tous nos plats sont faits maison sauf les glaces & les sorbets

\*\*\*All our dishes are home-made except ice creams

Les prix sont nets incluant la TVA à 10 %, service compris. Prices are net, inclusive of VAT at 10 % and service charge.

Certains de nos produits peuvent contenir des traces de noix, d'arachides ou de gluten merci de vous renseigner auprès d'un serveur. Ours products may contain traces of walnut, gluten or arachnids please ask a waiter. Les poids indiqués sont bruts avant cuisson.