

Antipasti

- Insalata de roquette, oeuf poché et croustillant de jambon de Reims
Arugula with poached egg and Reims ham croustillant, balsamic vinegar 8€
- Canneloni de saumon semi-cru, ricotta citronnée et pomme granny
Half cooked "gravelax" salmon cannelloni, lemony ricotta, granny smith apple 10.5€
- Cappuccino de lentillons de champagne à la crème de moutarde, lardo de colonata
Pink lentils warm cappuccino with mustard cream, colonata bacon 9.5€
- Burrata fumée, chioggia et chutney de poire au balsamique
Smoked Burrata, beets and pear chutney with balsamic vinegar 10.5€
- Assiette d'Antipasti : Bresaola, spianata, jambon de Parme « 16 mois », légumes confits, involtini de mozzarella, cœur de sucrine et parmegiano, crostinis
Bresaola, spianata, Parme's ham cured for "16 month", grilled vegetables, mozzarella rolls, salad, parmesan cheese, croutons 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€
- Risotto 'Carnaroli' aux champignons
Mushrooms 'Carnaroli' risotto 17€
- Suprême de poulet 'fermier', sauce tartufata, mousseline de pommes de terre
Chicken farm supreme ballotine, truffled sauce, mashed potatoes 21€
- Paleron de bœuf confit « black angus », macaroni zita gratinée au regiano
"Black angus" beefchuck confit, gratinated pastas with parmesan cheese 24€
- Il Duomo burger "150gr" au provola affumicata, frites
"150gr" Burger with fresh smoked provola cheese, chef sauce, french fries 19.5€
- Penne rigate aux crevettes, bisque cremosa, sésame noir
Penne pastas with shrimps, seafood cream, black sesame seeds 18€
- Filet de dorade grillée, raviole de ricotta, légumes parfumées au beurre de sauge
Grilled sea bream fillet, ricotta ravioli, vegetables cooked in sage butter 22€

Salades Gourmandes

- Carpaccio de bœuf "200gr" mariné au pesto de romarin, rucola e parmigiano, frites
"200gr" Beef carpaccio, rosemary pesto sauce, arugula and reggiano parmesan cheese, french fries 16€
- L'Assiette Antipasti : Bresaola, spianata, jambon de parme « 16 mois », légumes confits, involtini de mozzarella, cœur de sucrine et parmegiano, crostinis
Bresaola, spianata, Parme's ham cured for "16 month", grilled vegetables, mozzarella rolls, salad, parmesan cheese, croutons 18€

Dolci

- Il Duomo au chocolat noir 64% au praliné Gianduja
Dark chocolate mousse dome with Gianduja praline 11€
- Tiramisù classico, cacao amer
Traditional tiramisu, bitter cocoa 10€
- Crème brûlée à la vanille de bourbon
Bourbon vanilla creme brûlée 6€
- Tartare d'ananas au basilic frais, panettone et crème vanille
Pineapple tartar with fresh basil, panettone cake, vanilla whipped cream 9.5€
- Trilogie de glaces ou sorbets
Ice creams or sorbets trilogy 7€
- Café ou Thé gourmand : mini crème brûlée, mini panettone, mini Duomo chocolat, boule de glace
Coffee or tea with crème brûlée, mini panettone cake, mini dark chocolate mousse, ice cream 8.5 / 9€

Formaggi

- Sélection 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. Durs products may contain traces of walnut, gluten or arachnids please ask a waiter. Les poids indiqués sont bruts avant cuisson.