

Antipasti

Roquette au grana padano, petits toasts à l'huile d'olive <i>Arugula with grana padano parmesan cheese, slices of toast with olive oil</i>	7€
Involtini de légumes et jambon de parme, crostinis <i>rolls zucchini, eggplant and ham</i>	8.50€
Duo de mozzarella, huile d'olive grand cru, tomates marinées <i>Mozzarella duo with olive oil, marinated tomatoes</i>	10.50€
Antipasti / Mortadelle, Coppa, jambon de Parme, légumes confits, mesclun et parmesan <i>Antipasti / Mortadelle, Coppa, ham, grilled vegetables, mesclun and parmesan cheese</i>	10.50€
Carpaccio de Saint Jacques, roquette à la vinaigrette mangue <i>Scallops carpaccio, arugula with mango vinaigrette</i>	10.50€
Saumon mariné à la betterave et agrumes, panna cotta de fenouil <i>Marinated salmon with beets and citrus, fennel panna cotta</i>	11€
<u>Salades Gourmandes</u>	
Carpaccio de Bœuf, Rucola e parmigiano / frites <i>Beef carpaccio, Arugula and padano parmesan cheese / french fries</i>	12€
Antipasti / Mortadelle, Coppa, jambon de Parme, poivrons grillés et condiments au vinaigre balsamique, mesclun et parmesan <i>Antipasti / Mortadelle, Coppa, Ham, grilled vegetables, mesclun and parmesan cheese</i>	18€

Piatti principali

Risotto 'Carnaroli', Noix de Saint-Jacques snackées, sel et poivre. Beurre de crustacés <i>'Carnaroli' Risotto, roasted scallops, salt and pepper. Seafood butter.</i>	24€
Risotto 'Carnaroli' aux asperges et pois maraîcher <i>'Carnaroli' Risotto, asparagus and fresh peas</i>	15€
Piccata de veau au reggiano, orecchiette <i>Veal filet reggiano parmesan breaded, orecchiette pastas</i>	22€
Il duomo burger "150gr" au provola affumicata, frites <i>"150gr" Burger with smoked mozzarella and tomatoes sauce, french fries</i>	22€
Lasagne de saumon aux légumes confits <i>Salmon lasagne with vegetables confit</i>	16€
Penne all'amatriciana, pancetta, basilic, sauce tomate juste relevé <i>Amatriciana sauce, pancetta, basil, tomatoes sauce with espelette pepper</i>	13€
Filet de bar et nage de légumes de saison au bouillon safrané <i>Filet of bass, seasonal vegetables "à la nage", saffron broth</i>	22€

Dolci

Il Duomo au chocolat et cœur praliné <i>Il Duomo Chocolate cake with praline</i>	11€
Tiramisù classico, cacao amer <i>Tiramisu classico, bitter cocoa</i>	10€
Crème brûlée à la vanille de Bourbon <i>Bourbon Vanilla crème brûlée</i>	6€
Minestrone de fruits frais au basilic, raviole de mangue <i>Fresh fruits salad and basil syrup, rice pudding with mango</i>	10€
Trilogie de glaces ou sorbets <i>Ice creams or sorbets Trilogy</i>	7€
Café gourmand :	
Mini tiramisù, Glace sur son crumble, Mini crème brûlée <i>Coffee with chocolate cream & ice creams, mini-crème brûlée</i>	8.50€
<u>FORMAGGI</u>	
Selection de fromage/mesclun de salade <i>Differents cheese with salad</i>	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.