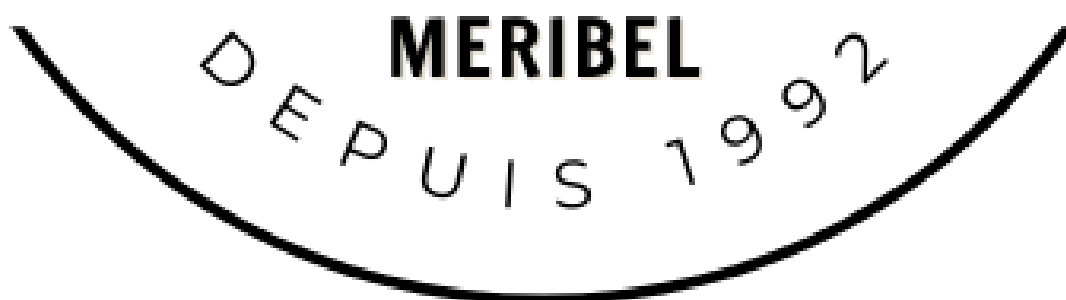




**LA FLAMBÉE**



# ANTIPASTI

## STARTERS

---

### **Carpaccio di manzo affumicato, salsa al gorgonzola e nocciole**

Carpaccio de bœuf fumé, sauce au gorgonzola et noisettes

Smoked beef carpaccio, gorgonzola sauce and hazelnuts

29€

### **Selezione di salumi e formaggi italiani**

Planche de charcuterie et de fromages italiens

Board of Italian cold cuts and cheeses

26€

### **Carpaccio di Orata erba cipolliana peperoncino citronette e zeste di lime**

Carpaccio de dorade royale, au piment et zeste de citron vert

Carpaccio of sea bream with chilli and lime zest

26€

### **Caprese di salmone marinato, con Bufala, polvere di pomodoro e aneto**

Saumon mariné Caprese avec Bufala, tomate en poudre et aneth

Caprese of marinated salmon, buffalo, tomato powder and dill

26€

### **Parmigiana di melanzane 2.0**

Aubergine, crème de tomates, Provola, coulis de basilic, parmesan fondant

Eggplant, tomato cream, Provola, basil coulis, melting parmesan

24€

### **Uovo 52 gradi con spuma di parmigiano e guancia croccante**

Œuf 52 degrés avec mousse de parmesan et joue de porc croustillante

Egg 52 degrees with parmesan mousse and crispy bacon cheek

22€

# PRIMI PIATTI

## PASTA

---

### Ravioli fatti in casa all'astice

Raviolis au homard faits maison

Homemade lobster ravioli

34€

### Gnocchi fatti in casa con ragù di polpo

Gnocchi maison au ragoût de poulpe

Homemade gnocchi with octopus ragout

28€

### Tagliolini fatti in casa alle vongole

Tagliolini maison aux palourdes

Homemade tagliolini with clams

27€

### Risotto ai funghi porcini

Risotto aux cèpes

Porcini mushroom risotto

24€

### Spaghetti alla carbonara, guanciale, uova, pepe e pecorino romano

Spaghetti à la carbonara, guanciale, oeufs, poivre et pecorino romano

Spaghetti carbonara guanciale, eggs, pepper and pecorino romano

23€

# Pizzas al Forno a Legna

WHITE or BLACK (Vegetal Charcoal) \*

<b>Tartufo :</b>	Crème à la Truffe, Mozzarella di Bufalina, Copeaux de Truffe (Tuber Aestivum) Truffle cream, Mozzarella di Bufalina, Truffle shavings	38€
<b>Salmone :</b>	Mozzarella, Saumon fumé, Straciatella, pesto pistache, Eclat de pistache Mozzarella, Salmon , Straciatella, Pistachio pesto, Pistachio chip	30€
<b>Casa Italia :</b>	Mozzarella, Burratina, Jambon Italien, Parmesan, Pesto au Basilic, Roquette, Tomate Cerise Mozzarella, Burratina, Italian Ham, Parmesan, Basil Pesto, Roquette, Cherry Tomatoes	30€
<b>Raclette :</b>	Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Jambon Italien et Blanc, Pomme de Terre Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Italian Ham and Ham, Potatoes	28€
<b>Arrabiata :</b>	Tomate, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spianata, Olives Tomato, Mozzarella, Burrata, Nduja Calabrese, Spicy Sausage, Olives	27€
<b>Flambée :</b>	Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Jambon Italien, Crème Fraîche Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Italian Ham, Fresh Cream	27€
<b>4 Stagioni :</b>	Tomate, Mozzarella, Jambon, Poivron, Champignon, Artichaut, Olives Tomato, Mozzarella, Ham, Peppers, Mushrooms, Artichoke Heart, Olives	26€
<b>Vegetariana :</b>	Tomate, Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Olives Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Olives	26€
<b>Bufalina :</b>	Tomate, Mozzarella di Bufalina, Basilic, Olives	25€

\* Toutes nos pizzas peuvent être réalisées au charbon végétal avec un supplément de 2 €

\* All our pizzas can be made with vegetable charcoal with a supplement of 2 €.

<b>Calzone :</b>	Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignon Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushroom	25€
<b>4 Formaggi :</b>	Mozzarella, Reblochon, Chèvre/Goat, Gorgonzola, Parmesan	24€
<b>Hawai :</b>	Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème Fraîche/Fresh Cream	23€
<b>Napoli :</b>	Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives	21€
<b>Regina :</b>	Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives	20€
<b>Marguerita :</b>	Tomate, Mozzarella, Basilic, Olive	18€
<b>Focaccia :</b>	Ail / huile d'olive Garlic / Olive oil	13€

\* Toutes nos pizzas peuvent être réalisées au charbon végétal avec un supplément de 2 €

\* All our pizzas can be made with vegetable charcoal with a supplement of 2 €.

## **Bambino (Enfant/Kids)**

### PIZZA Mozzarella :

Tomate ou Jambon ou Jambon/Champignon  
Tomato or Ham, or Ham/Mushrooms

ou/or

### PENNE à la Tomate ou Jambon Blanc :

Penne with Tomato or Cooked Ham

et/and

**UNE BOULE DE GLACE**  
**One Scoop of Ice Cream**

18€

# Carne

## MEAT

---

### Filetto di manzo con salsa all pepe e rosti di patate

Filet de bœuf avec sauce au poivre et rosti de pommes de terre

Beef fillet with pepper sauce and potato rosti

39€

### Costoletta d'agnello fondo di carne e purea di patate

Cotelettes d'agneau avec jus de viande et purée de pommes de terre

Lamb chops with gravy and mashed potatoes

35€

### Entrecotte con patata al burro

Entrecôte avec petites pommes de terre au beurre

Entrecote with buttered small potatoes

32€

### Guancia di maiale CBT, salsa di cipolle dolci e fonduta du parmigiano

Joue de porc CBT, sauce à l'oignon doux et fondue au parmesan

Pork cheek CBT, sweet onion sauce and parmesan fondue

30€

### Contorni / Garnitures / Sides

Salade mixte, pommes de terre au beurre, poêlée de légumes, purée de pomme de terre

Mixed salad, buttered potatoes, pan-fried vegetables, mashed potatoes

7€

# **Pesce**

## **FISH**

---

### **Filetto rombo al burro e limone**

Filet de turbot au beurre et au citron

Turbot fillet with butter and lemon

44€

### **Polpo alla griglia olio al rosmarino, polenta frita con lattuga di mare**

Poulpe grillé à l'huile de romarin, polenta frite avec laitue de mer

Grilled octopus with rosemary oil, fried polenta with sea lettuce

32€

### **Orata cotta in crosta di sale aromatizzato**

Daurade cuite en croûte de sel aromatisée

Sea bream cooked in a flavoured salt crust

30€

### **Baccala miso velluta di Provola e pomodoro bruciato**

Cabillaud velouté au miso avec fromage Provola et tomates brûlées

Velvety miso cod with Provola cheese and burnt tomato

29€

### **Contorni / Garnitures / Sides**

Salade mixte, pommes de terre beurre, poêlée de légumes, purée de pomme de terre

Mixed salad, buttered potatoes, pan-fried vegetables, mashed potatoes

7€

# Spécialités Savoyardes

---

## Raclette

Assortiment de Charcuteries Italiennes, Pommes de Terre  
et Salade Verte

Served with Potatoes, Green Salad and a Selection of Cold Meats

34€/Pers

## Tartiflette au four à bois

A Local Dish of Potatoes in Cream and Reblochon Cheese with Bacon and Onions

22€



# Dolci

## DESSERTS

---

### **Semifreddo al burro di arachidi e glassa al cioccolato fondente**

Demi-sphère au beurre de cacahuète et glaçage au chocolat noir

Half sphere with peanut butter and dark chocolate icing

15€

### **Millefoglie con namelaka al cioccolato bianco e lampone**

Millefeuille au namelaka au chocolat blanc et au coulis de framboises

White chocolate namelaka millefeuille with raspberry coulis

13€

### **Panna Cotta ai frutti di bosco e crumble alla cannella**

Panna Cotta aux baies et crumble à la cannelle

Panna Cotta with berries and cinnamon crumble

12€

### **Tiramisu al bicchiere**

Tiramisu au verre

Tiramisu by the glass

12€