

# Conti

## Antipasti

Carpaccio de bœuf, riquette, câpres et pecorino Busti à la truffe 27

Burrata, tomates anciennes en gaspacho, espuma basilic et pois croquants 24

Carpaccio de la mer, citron vert fenouil et coriandre 28

Poêlée de légumes bio, copeaux de parmesan DOP 23

Courgettes bio en fettuccine, poivrades et calamars marinés 24

Vitello tonnato 25

## Pâtes fraîches confectionnées au Conti (\*)

Linguine al vongole 26

Spaghetti comme à Bologne, nuage de stracciatella 24

Penne à la fleur de burrata, crème de basilic 25

Lasagne de langoustines nuage de cardamome 30

Ravioli à la truffe noire et épinards, crème d'artichauts 27

## Poisson, Viandes, Risotto

Filet de Bar, brocoli truffé, sauce vierge italienne 34

Tagliata de chateaubriand, pommes fondantes à la scamorza 36

Risotto Nero Bio, gambas snackées 32

Foie de veau à la vénitienne, polenta crémeuse 33



## Fromages italiens 15

Gorgonzola – Parmesan - Pecorino à la truffe d'été

(\*) Toutes les pâtes fraîches sont confectionnées au Conti sauf les penne  
Bœuf et carpaccio : France - Veau : France ou Hollande  
Boissons non comprises - Prix nets en euros TVA 10% incluse

## Desserts

Tartuffo glacé cacao affogato 15

Bouchons Baba au Limoncello, sorbet citron 17

Sabayon au Prosecco et fruits rouges 17

Feuilleté Amarena, Fior di latte 15

Glaces et sorbets de chez Pozzetto 15

Tiramisu 16

Fruits de saison 18



## Menu 48

### Entrées

Saumon gravlax en bruschetta

Charcuteries italiennes et légumes grillés

### Plats

Cabillaud vapeur en médaillons, caponata et pignons de pin

Linguine e polpette

## Desserts

Panna cotta aux myrtilles

Tiramisu