

Antipasti

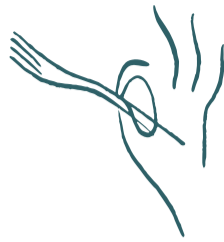
- STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC 11
Stracciatella cheese, basil oil
- JAMBON DE PARME 30 MOIS 23
30 months aged Parma ham
- BURRATA 250G, ROQUETTE,
HUILE D'OLIVE CITRON 24
AVEC UNE RÂPÉE DE TRUFFE 44
Mozzarella cheese, arugula, lemon olive oil
- SCROCCHIARELLE, CHÂTAIGNE, CÈPES 29
Scrocchiarella, chesnut, ceps
- CULATELLO DI ZIBELLO 32
Zibello culatello
- PARMIGIANO, VINAIGRE BALSAMIQUE 14
Parmesan cheese, balsamic vinegar
- ARTICHAUTS, POUTARGUE, RICOTTA 21
Artichokes, bottarga, ricotta cheese
- FRITTO MISTO, TRUFFE 35
Fritto misto, truffle
- THON FUMÉ, PICKLES 27
Smoked tuna, pickles
- MORTADELLE À LA TRUFFE 20
Truffled Mortadella
- JAMBON DE BŒUF 22
Dry aged beef
- ARANCINI À LA TRUFFE 22
Truffled arancini

Carpacci

- LOUP DE MER, STRACCIATELLA 27
Sea bass, stracciatella cheese, basil oil
- SAINT-JACQUES, POMME, CELERI 26
AVEC UNE RÂPÉE DE TRUFFE 46
Sea scallops, apple, celery
- BETTERAVES CHIOGGIA, STRACCIATELLA,
VINAIGRE DE BAROLO FUMÉ 19
*Chioggia beetroots, stracciatella cheese,
smoked Barolo vinegar*
- BOEUF, SAUCE CIPRIANI 26
Beef, capers, parmesan cheese, cipriani sauce
- SÉRIOLE, HUILE D'OLIVE AU CITRON, POUR 2 45
Yellowtail, lemon olive oil, for 2

Pasta & Risotto

- RIGATONI AL POMODORO 22
Tomato sauce, basil
- LINGUINE ALLE VONGOLE 35
Clams, white wine, parsley, garlic
- PACCHERI, COUTEAUX, CALAMARS 33
Razor clams, calamari
- RAVIOLI, CANARD, FOIE GRAS 32
Duck, foie gras
- SPAGHETTI LANGOUSTE À PARTAGER 42/100GR
Spiny lobster spaghetti to share
- MAFALDINE À LA TRUFFE 46
Truffled cream
- RISOTTO DI GIGI
Risotto of the day



Huître & Caviar

HUÎTRES PERLES NOIRES N°4 (LES 3) 15
CIPOLLOTTI RESERVE DI GIGI
Black pearl oysters N°4, Gigi's onions pickles

CAVIAR OSCIÈTRE
Maison Russe

30GR: 135 50GR: 220

CAVIAR BELUGA
Maison Russe

30GR: 330 50GR: 540

Primi

- VITELLO TONNATO 26
Vitello tonnato
- MINISTRONE 20
Italian Soup
- SCAMPI SALADE, POUR 2 46
Scampi, romaine salad, green beans, eggs, potatoes, for 2
- POULPE, TOMATES, BASILIC 27
Octopus, tomatoes, basil

Pizze

- MARGHERITA 21
Tomato sauce, stracciatella, basil
- CÈPES 43
Ceps mushrooms
- TARTUFO 49
Cream, seasonal truffle

Carni

- COQUELET AL LIMONE, GNOCCHI, ESTRAGON 36
Baby chicken, lemon gravy, gnocchi, tarragon
- ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE 39
Veal Milanese
- BOEUF CONFIT AU BAROLO, SPAGHETTINI 35
Confit beef, barolo sauce, spaghetti
- TAGLIATA DE BOEUF, SALSA VERDE,
CHAMPIGNONS 49
Beef tagliata, salsa verde, mushrooms
- EPAULE D'AGNEAU CONFIT, POUR 2 160
Lamb shoulder for 2
- SELEZIONE DI GIGI 180
(Selon arrivage - According to arrival)

Piccoli

- AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 23
Eggplant, mozzarella cheese, tomato sauce
- PÂTES, ALL' OLIO 12
Pasta, olive oil
- CAPONATA 12
Italian ratatouille
- SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN 10
Arugula, parmesan cheese
- ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES 10
Crushed potatoes, fresh herbs
- POLENTA CREMEUSE 10
Creamy polenta