

# VINISSIMO

---

## RESTAURANT

Choisissez parmi nos centaines  
de références en boutique et  
dégustez-le à votre table.  
Droit de bouchon 20€.



# SALUMI & FROMAGGI

## IL CLASSICO <sup>1(Blé), 7</sup>

*Crudo Di Parma "24 Lune", burratina IGP  
focaccia calda*

Jambon cru de notre sélection au couteau,  
mozzarella de bufflone AOP et focaccia chaude

**25€**

## LA FAVOLA <sup>1(Blé), 7, 12</sup>

*Mortadella «Favola» riserva, stracciatella  
e torta al testo*

Mortadelle AOP "Favola", stracciatella et pain  
typique de l'Ombrie

**23€**

## TAGLIERE DEL NORCINO <sup>12</sup>

*Selezione dei migliori salumi Italiani serviti con  
focaccia calda e sott'aceti*

Sélection de charcuteries fines Italiennes,  
focaccia et légumes au vinaigre

**PETIT: 22€ / GRAND : 29€**

## TAGLIERE DEI FORMAGGI <sup>7,12</sup>

*Selezione di formaggi Italiani in differenti  
stagionature con confetture e miele*

Sélection des meilleurs fromages Italiens avec  
différents affinages, confiture et miel

**PETIT: 23€ / GRAND : 29€**

## TAGLIERE DEL CASARO <sup>7,12</sup>

*Degustazione di mozzarella di bufala IGP,  
burrata Pugliese e ricottina miele e noci*

Dégustation de mozzarella de bufflone AOP,  
burrata des Pouilles et ricottina miel et noix

**26€**

## TAGLIERE DI SALUMI <sup>7,12</sup> E FORMAGGI

*Selezione mista di salumi e formaggi Italiani,  
focaccia, sott'aceti e miele*

Sélection mixte de charcuterie et fromage  
Italiens, focaccia, légumes au vinaigre, miel

**PETIT: 22€ / GRAND : 29€**

# ANTIPASTI

## VITELLO TONNATO <sup>3-4-8-10-12</sup>

*Vitello rosato servito con salsa tonnata acciughe  
del mare Cantabrico e nocciole Piemontesi  
tostate*

Fines tranches de veau rosé accompagnées de sa  
sauce au thon, anchois de la mer Cantabrique,  
câpres et noisettes du Piémont grillées

**PETIT: 23 € / GRAND: 28 €**

## LA CAPRESE DEL DIVINO

*Tartare di pomodori colorati, mozzarella di  
bufala DOP e basilico*

Tartare de tomates colorées, mozzarella de  
bufflone AOP et basilic

**22€**

## L'OVETTO AL POMODORO <sup>1(Blé),3,7,12</sup>

*L'uovo a 63°, ristretto di pomodoro dolce,  
parmigiano reggiano e panino al vapore*

Œuf poché à 63°, réduction de tomates douces,  
parmesan et pain à la vapeur

**23€**

## LA TAVOLOZZA DI ALICI <sup>1(Blé),4,7,12</sup> E VENTRESCA

*Acciughe del Cantabrico, ventresca di tonno,  
pane tostato e burro artigianale Montato*

Anchois du Cantabrique "RESERVA", ventrèche  
de thon à l'huile, toasts de pain grillé  
et beurre artisanal

**26€**

## LA BATTUTA DI MANZO <sup>1(Blé),3,7,12</sup>

*Battuta di manzo al coltello, salsa romesco,  
tuorlo d'uovo e tartufo d'estate*

Tartare de bœuf au couteau, Sauce romesco,  
Jaune d'œuf mariné et Truffes

**PETIT: 24 € / GRAND: 29 €**

## IL COCKTAIL DI GAMBERO <sup>2,7,12</sup>

*Crudo di gambero rosso di Mazara, con la sua  
salsa cocktail, maionese del suo carapace e  
lattughino*

Crevettes rouges crues de Sicile, sa sauce  
cocktail, mayonnaise et laitue

**25€**

## PASTA & RISOTTO

### **POMODORO & BASILICO** <sup>1,7,12</sup>

*Paccheri di Filotea in salsa di pomodoro fresco e basilico, mantecati al parmigiano reggiano*

Pâtes "Paccheri" Filotea avec sa sauce tomate fraîche, basilic et Parmesan

**24 €**

### **LA TAGLIATELLA** <sup>1,3,7,12</sup>

#### **"COME IN UMBRIA"**

*Tagliatelle artigianali all'uovo, salsa di tartufo estivo e pecorino riserva*

Pâtes « Tagliatelle » artisanales à l'œuf, sauce à la truffe d'été et pecorino réserve

**28€**

### **LA CARBONARA DEL DIVINO**

*Spaghettoni, crema d'uovo al pecorino, pepe al mulinello e guanciale croccante* <sup>1-3-7-12</sup>

« Spaghettoni », crème d'œuf au pecorino, poivre au moulin et guanciale croustillant

**25€**

### **IL RAGU' DI CORTE** <sup>1,3,7,8,12</sup>

*Maltagliati all'uovo artigianali, ragù di carni bianche, origano e olive taggiasche*

Pâtes « Maltagliati » aux œufs, ragoût de viande Blanche, origan et olives taggiasche

**27€**

### **TAGLIOLINI ALLE** <sup>1,3,7,12,14</sup>

#### **VONGOLE "FUJUTE"**

*Tagliolini all'uovo artigianali, vongole veraci, bottarga di muggine e limone BIO*

Pâtes « Tagliolini » aux œufs, palourdes, ail, persil et boutargue de mulet

**28 €**

### **FRANCIACORTA &** <sup>1-4-7-12</sup>

#### **SALMONE**

*Carnaroli di Tenuta Margherita mantecato al Franciacorta, salmone marinato e limone nero*

Risotto crémeux « Carnaroli » Tenuta Margherita au Franciacorta, saumon mariné et citron BIO

**30€**

## CARNE & PESCE

*Tous nos plats sont servis avec un écrasé de pommes de terre et des haricots verts*

Tutti nostri piatti sono serviti con schiacciata di patate e fagiolini

### **IL FILETTO DI FASSONA** <sup>7,12</sup>

*Filetto di manzo di razza Piemontese, la salsa al pepe verde, timo e pomodoro arrosto*

Filet de bœuf de race Piémontaise, sauce crème poivre vert, thym et tomate rôtie

**42 €**

### **LA COSTOLETTA DI VITELLO** <sup>1,3,7,12</sup>

#### **"VECCHIA MILANO"**

*Costoletta di vitello da Latte panata e frita, fiocchi di sale di Cervia, maionese ai capperi*

Côtelette de veau de lait panée et frite, fleur de sel de Cervia, mayonnaise aux câpres

**44€**

### **IL BRANZINO** <sup>4,7,12</sup>

*Branzino di pesca arrostito sulla pelle, brodetto aromatico, pomodoro e maggiorana*

Bar de pêche rôti, bouillon aromatique, tomate San Marzano et marjolaine

**39€**

### **LA LIVORNESE** <sup>4,7,8,12</sup>

*Triglia a farfalla cotta sulla pelle, salsa Livornese cotta e cruda, olive nere e basilico*

Rouget barbet en papillon rôti sur peau, sauce Livournaise crue et cuite, basilic et olives noires

**39€**

## PASTA & RISOTTO

### **POMODORO & BASILICO** <sup>1,7,12</sup>

*Paccheri di Filotea in salsa di pomodoro fresco e basilico, mantecati al parmigiano reggiano*

Pâtes "Paccheri" Filotea avec sa sauce tomate fraîche, basilic et Parmesan

**24 €**

### **LA TAGLIATELLA** <sup>1,3,7,12</sup>

#### **"COME IN UMBRIA"**

*Tagliatelle artigianali all'uovo, salsa di tartufo estivo e pecorino riserva*

Pâtes « Tagliatelle » artisanales à l'œuf, sauce à la truffe d'été et pecorino réserve

**28€**

### **LA CARBONARA DEL DIVINO**

*Spaghettoni, crema d'uovo al pecorino, pepe al mulinello e guanciale croccante* <sup>1-3-7-12</sup>

« Spaghettoni », crème d'œuf au pecorino, poivre au moulin et guanciale croustillant

**25€**

### **IL RAGU' DI CORTE** <sup>1,3,7,8,12</sup>

*Maltagliati all'uovo artigianali, ragù di carni bianche, origano e olive taggiasche*

Pâtes « Maltagliati » aux œufs, ragoût de viande Blanche, origan et olives taggiasche

**27€**

### **TAGLIOLINI ALLE** <sup>1,3,7,12,14</sup>

#### **VONGOLE "FUJUTE"**

*Tagliolini all'uovo artigianali, vongole veraci, bottarga di muggine e limone BIO*

Pâtes « Tagliolini » aux œufs, palourdes, ail, persil et boutargue de mulet

**28 €**

### **FRANCIACORTA &** <sup>1-4-7-12</sup>

#### **SALMONE**

*Carnaroli di Tenuta Margherita mantecato al Franciacorta, salmone marinato e limone nero*

Risotto crémeux « Carnaroli » Tenuta Margherita au Franciacorta, saumon mariné et citron BIO

**30€**

## CARNE & PESCE

*Tous nos plats sont servis avec nos frites maison et aubergines marinées*

Tutti nostri piatti sono serviti con patatine fritte fatte in casa, melanzane marinate

### **IL FILETTO DI FASSONA** <sup>7,12</sup>

*Filetto di manzo di razza Piemontese, la salsa al pepe verde, timo e pomodoro arrosto*

Filet de bœuf de race Piémontaise, sauce crème poivre vert, thym et tomate rôtie

**42 €**

### **LA COSTOLETTA DI VITELLO** <sup>1,3,7,12</sup>

#### **"VECCHIA MILANO"**

*Costoletta di vitello da Latte panata e frita, fiocchi di sale di Cervia, maionese ai capperi*

Côtelette de veau de lait panée et frite, fleur de sel de Cervia, mayonnaise aux câpres

**44€**

### **IL BRANZINO** <sup>4,7,12</sup>

*Branzino di pesca arrostito sulla pelle, brodetto aromatico, pomodoro e maggiorana*

Bar de pêche rôti, bouillon aromatique, tomate San Marzano et marjolaine

**39€**

### **LA LIVORNESE** <sup>4,7,8,12</sup>

*Triglia a farfalla cotta sulla pelle, salsa Livornese cotta e cruda, olive nere e basilico*

Rouget barbet en papillon rôti sur peau, sauce Livournaise crue et cuite, basilic et olives noires

**39€**

# DOLCI

## TIRAMISÙ <sup>1,3,7,12</sup>

Crème légère d'œuf au mascarpone, biscuits Savoiardi  
et café

**11€**

## LO SGROPPINO AMALFITANO <sup>12</sup>

Sorbet aux citrons de la côte Amalfi AOP,  
Franciacorta et menthe

**10€**

## LA PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO <sup>1,7,12</sup>

La panna cotta traditionnelle, fruits rouges et vinaigre  
balsamique vieilli

**11€**

## IL CAFFÈ GOURMAND <sup>1,3,7,12</sup>

Dégustation de mignardises et glace maison

**12€**

## LA DEGUSTAZIONE DEI FROMAGGI <sup>1,7,12</sup>

Dégustation de fromages avec différents affinages, miel  
de montagne et toasts de pain complet

**12€**

# VINISSIMO

ÉPICERIE FINE • RESTAURANT • TRAITEUR • VINOOTHÈQUE