


## Antipasti

ASSORTIMENT DE BRUSCHETTA DU MOMENT  
SELECTION OF SEASONAL BRUSCHETTA  
3 pièces 11.- 5 pièces 14.-

OLIVES MARINÉES MAISON A LA SICILIENNE   
HOME-MADE MARINATED OLIVES SICILIAN STYLE  
7.-


PANZEROTTI DE TOMATE MOZZARELLA   
TOMATO MOZZARELLA PANZEROTTI  
3 pièces 14.-


PIADINA ROMAGNOLA, SALADE ROQUETTE, STRACCIATELLA  
  
PIADINA ROMAGNOLA, ROCKET SALAD, STRACCIATELLA  
16.-

PIATTO DI SALUMI  
JAMBON DE PARME, MORTADELLA AVEC PISTACHE, COPPA,  
SCHIACCIATA PICANTE, OLIVES, CARASAU  
PARMA HAM, PISTACCHIO MORTADELLA, COPPA, SPICY  
SCHIACCIATA,  
OLIVES, CARASAU BREAD  
18.-

PIATTO DI FORMAGGI ITALIANI  
PECORINO, PARMESAN, GORGONZOLA, CAMEMBERT DI  
BUFFALA,  
FRUITS SECS, CONFITURE DE FIGUES  
PECORINO, PARMESAN, GORGONZOLA, CAMEMBERT DI BUFFALA,  
DRIED FRUITS, FIG JAM  
17.-

ANTIPASTO MISTO  
CHARCUTERIE ET FROMAGE ITALIEN, CAPONATA, OLIVES ET  
BRUSCHETTA  
ASSORTMENT OF ITALIAN COLD CUTS AND CHEESE, CAPONATA,  
OLIVES AND BRUSCHETTA  
38.-

BURRATA DES POUILLES, TOMATES D'ANTAN, PESTO   
PUGLIA BURRATA, HEIRLOOM TOMATOES, PESTO  
29.-


TOMATES MULTI COULEURS, CONCOMBRE, PAIN DE  
TOSCANE,  
VINAIGRETTE ITALIENNE   
MIX SUMMER TOMATOES, CUCUMBER, TUSCAN BREAD, ITALIAN  
DRESSING  
19.-


SALADE DE ROQUETTE ET POUSSE D'ÉPINARD, TOMATES  
D'ANTAN,  
VIEUX PARMESAN, PIGNONS DE PIN, NOIX  
ARUGULA AND BABY SPINACH SALAD, HEIRLOOM TOMATOES,  
AGED PARMESAN, PINE NUTS, WALNUTS  
18.-

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE, CAPRE DE PANTELLERIA,  
CITRON CONFIT,  
PIGNON DE PINS, CONCOMBRE  
MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA, PANTELLERIA CAPER, CANDIED  
LEMON, PINE NUTS, CUCUMBER  
Entrée 29.- / Plat 39.-

POULPE, TOMATE CONFITE, OLIVE TAGGIASCHE, PICKLE  
D'OIGNON ROUGE,  
MINI ROQUETTE  
OCTOPUS, CONFIT TOMATO, TAGLIACHE OLIVE, RED ONION PICKLE,  
MINI ARUGULA  
Entrée 33.- / Plat 45.-

CARPACCIO DE BŒUF, TOMATE CERISE, ARTICHAUT, CHIPS  
DE VITELLOTTE,  
CRÈME DE PARMESAN  
BEEF CARPACCIO, CHERRY TOMATO, ARTICHOKE, VITELLOTTE  
POTATO CHIPS, PARMESAN CREAM  
29.-

CALAMARATA, AUBERGINE, PIGNON DE PINS, CÂPRES ET  
MOZZARELLA DI BUFALLA   
CALAMARATA, EGGPLANT, PINE NUTS, CAPERS AND MOZZARELLA DI  
BUFALLA  
Entrée 24.- / Plat 32.-

PACCHERO, SAUCE TOMATE, TOMATES CERISES MULTI  
COULEUR, STRACCIATELLA   
PACCHERI, TOMATO SAUCE, MULTICOLORED CHERRY TOMATOES,  
STRACCIATELLA  
Entrée 24.- / Plat 32.-

## Dessert

TIRAMISU CHOCOLAT-CAFÉ  
CHOCOLAT & COFFEE TIRAMISU  
12.-

COPPA GELATO ACCADEMIA  
GLACES NOISETTE, MASCARPONE, CAFÉ ET VANILLE,  
PISTACHE DE BRONTE, SAUCE GIANDUJA ET MERINGUETTE  
HAZELNUT, MASCARPONE, COFFEE AND VANILLA ICE CREAM SCOOP,  
BRONTE PISTACHIOS, GIANDUJA SAUCE AND MERINGUE  
18.-

COUPE DONNA ROSSA  
SORBET FRAMBOISE, MYRTILLE, FRUIT ROUGE DE SAISON,  
COULIS DE FRAISE, MERINGUE  
RASPBERRY & BLUEBERRY SORBET, SEASONAL RED FRUIT,  
STRAWBERRY COULIS, MERINGUE  
14.-

GLACE OU SORBET / ICE CREAM OR SORBET  
VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, FRAISE,  
FRAMBOISE, CITRON, PASSION, NOIX DE COCO  
VANILLA, COFFEE, CHOCOLATE, PISTACHIO, STRAWBERRY,  
RASPBERRY, LEMON, PASSION FRUIT, COCONUT  
La boule / one scoop 7.-

## Vino e Spumante

PROSECCO, JAYA BRUT 12.-  
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER 19.-  
BIO - EPESES, DOMAINE B. DUBOUX 11.  
PINOT GRIGIO, TORRES ROSAZZA, 2021 11.-  
BIO - BIANCO 12 E MEZZO, VARVAGLIONE 10-  
CORTE DEL LUPO BIANCO, CURTEFRANCA, CA DEL BOSCO 18.-  
BIO - ROSATO TOSCANA, ROCCA DI MONTEGROSSI 10.-  
CEIL-DE-PERDRIX, VALENTIN, DOMAINE RUEDIN & J. TATASCIORE 13.-  
BIO - CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE 11.-  
GAMAY, DOMAINE DE LA TREILLE, LES FRÈRES DUTRUY 7.-  
BIO - ETNA ROSSO, TENUTA DELLE TERRE NERE 12.-  
IL BRUCIATO, BOLGHERI, MARCHESE ANTINORI 13.-  
BRUNELLO DI MONTALCINO, CORTE DEI VENTI 24.-

## Cocktails

SPRITZ VERDE (MARITO, EAU PÉTILLANTE, PROSECCO JAYA) 16.-  
SPRITZ LIMONE (GIN BOMBAY SAPPHIRE, LIMONCELLO, BITTER, PROSECCO JAYA) 16.-  
CAMPARI AMALFI (CAMPARI, JUS DE LIME, SCHWEPES BITTER LEMON) 16.-  
ACCADEMIA SPRITZ (APEROL, PROSECCO, SODA) 16.-  
BELLINI ACCADEMIA (PROSECCO, NECTAR DE PÊCHE) 16.-  
AMERICANO (VERMOUTH ROUGE, CAMPARI) 16.-  
NEGRONI (GIN, VERMOUTH ROUGE, CAMPARI) 16.-  
HUGO (PROSECCO, LIQUEUR DE SAINT-GERMAIN, SODA) 16.-  
VIRGIN RED (JUS D'ORANGE FRAIS, NECTAR D'ANANAS, GRENADINE, SAN BITTER ROUGE)  
13.-  
VIRGIN AMERICANO (JUS DE CITRON FRAIS, SAN BITTER ROUGE, GINGER ALE) 13.-  
VIRGIN SPRITZ (JUS DE LIME, SIROP DE BASILIC MONIN, JUS DE PAMPLEMOUSSE, CRODINO)  
14.-

 PIATTO VEGETARIANO / PLAT VÉGÉTARIEN

SU DOMANDA PASTA SENZA GLUTINE / PÂTES SANS GLUTEN SUR DEMANDE

PROVENANCE DE NOS POISSONS: PACIFIQUE: THON, LOTTE / FRANCE: SOLE

ITALIE: VONGOLE, GAMBAS, MOULES / ESPAGNE: BAR, POULPE

PROVENANCE DE NOS VIANDES: SUISSE: BŒUF, VEAU, POULARDE

N'HÉSITEZ PAS À INFORMER LE MAÎTRE D'HÔTEL DE VOS ALLERGIES

SERVICE ET TVA 7.7% INCLUS