



La Sardegna
da Cosimo

RESTAURANT ITALIEN



BOISSONS

APERITIFS

Martini Bianco (5 cl)	4,50
Martini Rosso (5 cl)	4,50
Ricard (4 cl)	4,50
Aperol Spritz (12 cl)	8,00
Campari (5 cl)	4,50
Gin Gordon's (4 cl)	4,90
J&B Rare (4 cl)	5,10
Jack Daniel's N°7 (4 cl)	6,90
Kir pétillant (au Prosecco) (12 cl)	5,00
Kir vin blanc (12 cl)	4,00
Rhum Bacardi Cartablanca (5 cl)	4,50
Suze (5 cl)	4,50
Bitter (5 cl)	4,00

DIGESTIFS

Amaretto Disarono (5 cl)	5,00
Armagnac Duc de Camilhac (5 cl)	5,00
Bailey's (5 cl)	5,00
Brancamenta (5 cl)	5,00
Cognac Rémy Martin (5 cl)	5,00
Cointreau (5 cl)	5,00
Fernet Branca (5 cl)	5,00
Get 27 (5 cl)	5,00
Grand-Marnier rouge (5 cl)	5,00
Grappa (5 cl)	5,00
Limoncello (5 cl)	5,00

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola (33 cl)	3,00
Coca-Cola Zéro (33 cl)	3,00
Schweppes Agrum (25 cl)	3,00
Schweppes Tonic (25 cl)	3,00
Lipton Ice Tea Pêche (25 cl)	3,00
Orangina (25 cl)	3,00
Diabolo (25 cl)	4,00
Granini Abricot (25 cl)	3,50
Granini Ananas (25 cl)	3,50
Granini Orange (25 cl)	3,50
Granini Pomme (25 cl)	3,50
Limonade (25 cl)	3,00
Sirop (25 cl)	2,50

EAUX

Evian (100 cl)	7,00
Evian (50 cl)	3,50
San Pellegrino (100 cl)	7,00
San Pellegrino (50 cl)	3,50

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00
Thé	2,80
Cappuccino	3,00

ANTIPASTI & INSALATE

HORS D'ŒUVRE & SALADES

	€
Insalata verde Salade verte	5.00
Insalata mista Salade mixte	7.00
Bruschetta Tartine de pain grillée avec tomate, huile d'olive, basilic frais et parmesan	7.00
Insalata rucola e parmigiano Salade de roquette et parmesan	11.00
Insalata nicoise Salade niçoise	13.50
Carpaccio di manzo Fines tranches de bœuf cru, copeaux de parmesan et roquette	14.00
Vitello tonnato Tranches de veau avec sauce à base de thon, de mayonnaise, d'anchois et de câpres	14.00
Straccetti al balsamico Bandes de bœuf à la crème balsamique	14.00
Minestrone alla Cosimo Bouillon végétal de légumes frais coupés	8.00

	€
Carpaccio di bresaola Fines tranches de bresaola avec parmesan et roquette	14.00
Antipasto alla sarda Hors-d'œuvre, mélange de charcuteries pecorino et mozzarella de bufala	16.00
Caprese di bufala Tomate et mozzarella de bufflone avec basilic frais	14.00
Insalata ai frutti di mare Salade aux fruits de mer	15.00
Carpaccio di polpo Fines tranches de poulpe avec huile d'olive et citron	15.00
Cocktail di gamberi Cocktail de crevettes avec sauce cocktail	13.50
Antipasto di legumi alla griglia Assiette de légumes grillés	3.00
Antipasto alla Cosimo Jambon de Parme avec carpaccio de bœuf, roquette et parmesan	16.00



RISOTTO DELLA CASA

Bristo alla milanese	€ 15.00
Risotto au safran et parmesan	
Risotto ai porcini	18.00
Risotto aux bolets, parfumé à l'huile de truffes et grana	
Risotto ai frutti di mare	21.00
Risotto avec langoustines, gambas et fruits de mer	

PASTA DELLA CASA

Spaghetti aglio	Ail, huile d'olive et piment	11.00
Spaghetti alla bolognese	Sauce bolognaise	14.00
Spaghetti pesto	Pesto de Genova	14.00
Spaghetti alle vongole		16.00
Palourdes, ail et huile d'olive		
Paccheri al pesto di rucola con gamberi, zucchini e pomodorini		17.00
Sauce de rouquette avec gambas, courgettes et tomates cerise		
Linguine al nero di seppia con surimi		17.00
Pâtes d'encre de seiche avec surimi		
Lasagnes		5.00
Lasagnes de la maison au four		
Cannelloni		15.00
Cannelloni de la maison au four		
Penne alla mediterranea		15.00
Tomates, aubergines et mozzarella gratinés au four		
Gnocchi ai 4 formaggi		15.00
Crème aux quatre fromages		

LE RISOTTO DE LA MAISON

Risotto vegetariano	€ 15.00
Risotto avec légumes	
Risotto ai 4 formaggi	17.00
Risotto aux 4 fromages	

LES PÂTES DE LA MAISON

Gnocchetti sardi	16.00
Gnocchis sardes avec des saucisses, bolets et copeaux de pecorino sardes	
Pappardelle al gorgonzola	15.00
Sauce de gorgonzola	
Pappardelle al salmone	16.00
Sauce au saumon	
Tagliatelle mari e monti	17.00
Fruits de mer, bolets, tomates cerises et ail	
Linguine pistacchio e gamberi	17.00
Crème de pistache et gambas	
Linguine all'astice	28.00
Tomates cerises, ail et homard	
Ravioli al Pomodoro	16.00
Pâtes farcies à la ricotta et épinards avec sauce tomate et basilic	
Ravioli all'isolana	20.00
Pâtes farcies à la crème de crustacés avec tomates, cerises et copeaux d'amandes	
Cannelloni vegetariani	15.00
Cannelloni de la maison avec légumes	

LE CARNI

LES VIANDES



Scaloppina alla Milanese

Escalope de veau panée

Scaloppina al limone

Escalope de veau poêlée au citron

Scaloppina ai funghi Porcini

Escalope de veau avec sauce aux bolets

Scaloppina al gorgonzola

Escalope au gorgonzola

Saltimbocca alla romana

Escalope de veau avec jambon de parme et sauge

Entrecôte di manzo grigliata

Entrecôte de bœuf grillée

Entrecôte di manzo ai funghi porcini

Entrecôte de bœuf à la crème de bolets

Filetto di manzo al: balsamico, Barolo, Tartufo, al pepe verde et funghi

Filet de bœuf à la sauce balsamique, barolo, truffe, poivre vert et champignons

Grigliata mista di carne

Grillade mixte des viandes

€
22.00

22.00

25.00

23.00

24.00

29.00

29.00

30.00

30.00

GARNITURE A CHOIX : pâtes, risotto, légumes, pommes de terre au four

IL PESCE

LES POISSONS

Gamberoni alla griglia

Gambas grillés

€
28.00

Gamberoni dello chef

Gambas avec crème aux pernot et sauge

30.00

Orata o Spigola al forno

Dorade ou bar au four

25.00

Sogliola ai frutti di mare

Sole aux fruits de mer

26.00

Filetto di salmone ai tre pepi

Filet de saumon aux trois poivres et crème

26.00

Grigliata mista di pesce

Grillade mixte des poissons

30.00

Gamberoni e scampi alla griglia

Gambas et langoustine grillées

28,00

GARNITURE A CHOIX : pâtes, risotto, légumes, pommes de terre au four

PIZZAS

	€		€
Focaccia	7,00	Costa Smeralda	18,00
Pâte à pizza avec sel, origan et huile d'olive		Tomates, mozzarella, langoustine, gambas, fruits de mer, huile d'ail et persil	
Margarita	9,00	Savoyarde	14,00
Tomates, mozzarella et origan		Crème, mozzarella, lardons, oignons, olives, reblochon	
Napoletana	10,50	Vegetariana	14,00
Tomates, mozzarella, anchois et olives		Tomates, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et origan	
Parma	14,50	Pizza Al Tartufo	15,50
Tomates, mozzarella, jambon de Parme		Pizza avec huile de truffes, avec parmesan, roquette et crème de truffe	
Capricciosa	13,50	Salmone	15,00
Tomates, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons, œuf		Crème, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres	
4 Stagioni	14,00	Montanara	14,00
Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons et olives		Crème, mozzarella, fromage de chèvre et miel	
4 Formaggi	13,50	Mare et monti	18,00
Tomates, mozzarella, gorgonzola, scamorza fumé et parmesan		Tomates, fruits de mer, mozzarella et bolets	
Hawaii	13,00	Italia	18,00
Tomates, mozzarella, jambon cuit, ananas		Tomates, mozzarella, jambon de Parme, roquette, huile de truffes, copeaux de parmesan mozzarella et tomate cerise	
Sarda	15,00	Bufala	15,00
Tomates, mozzarella, saucisses, bolets, pecorino		Tomates, mozzarella de bufflonne et basilic frais	
Calzone	14,00	Parmigiana	14,00
Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf et origan		Tomates, mozzarella, parmesan, aubergines	
Diavola	13,00		
Tomates, mozzarella, salami piquant et origan			
Siciliana	14,00		
Tomates, mozzarella, thon, oignons et origan			
La vela	18,00		
Calzone coupée en deux farcies de bresaola, mozzarella et huile de truffe - Servie avec une chute de jambon de Parme			



