INTENSO

luxury italian food

INTENSO

Entrées / Starters

Tartare de bœuf à la truffe Aestivum **39.-**
Beef tartare with fresh Aestivum truffle

Gaspacho du Vésuve **18.-**
Vesuvius gazpacho

Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP **29.-**
Vitello tonnato with tuna from the Amalfi Coast and capers from Pantelleria IGP

Tartare de thon à la sicilienne, crème d'avocat de Sicile, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon de Cetara et zestes de citron **29.-**
Sicilian tuna tartare, Sicilian avocado cream, Pantelleria capers PGI, Cetara tuna bottarga and lemon zest

Parmigiana d'aubergines à la partenopea **26.-**
Eggpant parmegiana Neapolitan-style

Salade de cœurs d'artichauts et parmesan **26.-**
Artichoke salad and parmesan

Artichauts à la romaine **25.-**
Roman style artichokes

Bresaola della Valtellina et burrata de Andria DOP **26.-**
Bresaola della Valtellina and burrata from Andria PDO

Jambon de Parme DOP 18 mois et mozzarella de bufflonne campana DOP **27.-**
Parma ham PDO 18 months and buffalo Campana mozzarella PDO

Friture de calamars et crevettes **29.-**
Fried calamari and prawns

Focaccia à l'huile d'olive et fleur de sel **10.-**
Focaccia with olive oil and fine sea salt

Ceviche de bar et panzanella Toscana **28.-**
Sea bass ceviche and panzanella Toscana

: vegetarian **: no gluten** **: no lactose**
Peut contenir des traces - May contain traces

INTENSO

Pâtes / Pastas

Tagliolini artisanaux à la truffe Aestivum **49.-**
Handmade tagliolini with Aestivum truffle

Spaghetti de Gragnano IGP aux petites tomates rouges et jaunes du Piennolo du Vésuve DOP et basilic **25.-**
Spaghetti with red and yellow Piennolo tomatoes from Vesuvius PDO and basil

Tagliatelle artisanales aux cœurs d'artichauts et citron d'Amalfi **33.-**
Handmade tagliatelle with artichoke hearts and Amalfi lemon

Spaghetti de Gragnano IGP aux vongoles veraci **32.-**
Spaghetti from Gragnano IGP with clams

Lasagne traditionnelle à la partenopea **29.-**
Traditional Neapolitan-style lasagna

Gnocchi alla Sorrentina **27.-**
Sorrentine-style gnocchi

Spaghetti alla Nerano **31.-**
Nerano-style spaghetti

Trofie artisanales au pesto de basilic **26.-**
Handmade trofie with basil pesto

Risotto

Risotto alla pescatora **45.-**
Seafood risotto

: vegetarian **: no gluten** **: no lactose**
Peut contenir des traces - May contain traces

INTENSO

Poissons / Fish

Tartare de thon à la sicilienne, crème d'avocat de Sicile, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon de Cetara et zestes de citron **45.-**
Sicilian tuna tartare, Sicilian avocado cream, Pantelleria capers PGI, Cetara tuna bottarga and lemon zest

Filet de bar cuit à l'unilatéral et légumes de saison **39.-**
Sea bass fillet cooked on one side with seasonal vegetables

Ceviche de bar et panzanella Toscana **44.-**
Sea bass ceviche and panzanella Toscana

Viandes / Meat

Tartare de boeuf à la truffe Aestivum **49.-**
Beef tartare with Aestivum truffle

Escalope de veau au citron d'Amalfi et légumes de saison **47.-**
Veal escalope with Amalfi lemon with seasonal vegetables

Cotoletta alla milanese et saladine de crudité **55.-**
Milenese cutlet, raw vegetable

Tagliata de filet de bœuf, tomates datterino, Parmigiano Reggiano DOP, pommes de terre et roquette **49.-**
Beef fillet tagliata, datterino tomatoes, Parmiggiano Reggiano PDO, potatoes and rucola

: vegetarian : no gluten : no lactose
Peut contenir des traces - May contain traces

INTENSO

Pizzas - Napolitaine / Napolitan

Truffe Aestivum **49.-**
Mozzarella de Bufflonne campana DOP et truffe Aestivum
Mozzarella campana PDO and Aestivum truffle

Pizza aux artichauts, bresaola, roquette et citron d'Amalfi **39.-**
Pizza with artichoke, bresaola, arugula and Amalfi lemon

Focaccia estiva **39.-**
Tomates datte, burrata, basilic
Datte tomatoes, burrata, basil

*(**ci-dessous, disponible uniquement pour le service du midi** / below, only available at lunch time)*

Margherita **21.-**
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne Campana DOP et basilic
Tomato sauce, buffalo mozzarella Campana PDO and basil

Capricciosa **26.-**
Sauce tomate, artichauts, olives noires, jambon cuit et mozzarella de bufflonne Campana DOP
Tomato sauce, artichokes, black olives, ham and buffalo mozzarella Campana PDO

Diavola
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et salame piccante Di Calabria **25.-**
Tomato sauce, mozzarella de bufflonne campana PDO and spicy salami Di Calabria

: vegetarian **: no gluten** **: no lactose**
Peut contenir des traces - May contain traces

INTENSO

Menu enfant

Orecchiette à la sauce tomate et basilic ou au pesto de basilic ou au parmesan **13.-**
Orecchiette with tomato sauce and basil or with basil pesto or with parmesan

Lasagne traditionnelle à la Partenopea **15.-**
Traditional Neapolitan-style lasagna

Pizza Margherita traditionnelle napolitaine
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne Campana DOP et basilic **16.-**
Margherita Pizza - Tomato sauce, buffalo mozzarella Campana PDO and basil

Dessert enfant

Boule de Glace 'Crema' **7.-**
Noisette, pistache, vanilla, chocolat, café ou citron
Scoop of ice-cream: 'Crema': hazelnut, pistachio, vanilla, chocolate, coffee or lemon

: vegetarian **: no gluten** **: no lactose**
Peut contenir des traces - May contain traces

INTENSO

Desserts - Sal de Riso

Babà traditionnel de Naples au rhum jamaïcain **12.-**
Traditional Babà of Naples with Jamaïcain rhum

Pastiera napoletana - Tarte à base de ricotta, blé cuit, œufs et fleur d'oranger **10.-**
Tart made with ricotta, cooked wheat, egg and orange blossom

Torta caprese au chocolat ou citron d'Amalfi IGP - Gâteau à la pâte d'amande **10.-**
Marzipan chocolate or lemon cake

Torta à la ricotta et aux poires de Sal de Riso **12.-**
Sal de Riso's ricotta and pear cake

Delizia au citron d'Amalfi IGP - Génoise à la crème et sirop de citron **12.-**
Traditional Delizia - Lemon cream and lemon syrup sponge cake from Amalfi IGP lemons

Dolce d'Amalfi
Gâteau traditionnel au citron d'Amalfi IGP servi avec une crème au citron **10.-**
Traditional Dolce d'Amalfi cake with lemon from Amalfi IGP served with a lemon cream

Fragolata - Génoise, mousse à la vanille et purée de fraise **12.-**
Fragolata - Sponge cake, vanilla mousse and strawberry puree

Profiteroles au chocolat noir à 70% et chantilly à italienne **12.-**
Chocolate Profiteroles - Stuffed with italian chantilly and 70% dark chocolate sauce

Desserts - 'Maison' / Homemade

Tiramisù traditionnel de la Côte d'Amalfi **12.-**
Traditional Tiramisù from the Amalfi Coast

Gelato

Fruttini - Sorbet ou glace de fruits servi dans sa coquille originale **4.-**
Fruttini gelato - Organic fruit sorbet or ice-cream, no added sugar, served in the original shell

Boule de Glace 'Crema' **7.-**
Noisette, pistache, vanille, chocolat, café ou citron
Scoop of ice-cream: 'Crema': hazelnut, pistachio, vanilla, chocolate, coffee or lemon

: vegetarian **: no gluten** **: no lactose**
Peut contenir des traces - May contain traces