



MENU

WELCOME TO il TOCCO

RISTORANTE ITALIANO E TRATTORIA

You're about to embark on an original Italian experience. Every dish is a touch of Italy's essence. In your hands is the Travel Guide for joy, irreverence, pleasure, and magic. Let the flavors transport you to the sunny streets of Italy. Enjoy the trip!

Vous êtes sur le point de vous embarquer pour une expérience italienne originale. Chaque plat est une touche de l'essence de l'Italie. Entre vos mains se trouve le Guide de Voyage pour la joie, l'irrévérence, le plaisir et la magie. Laissez les saveurs vous transporter dans les rues ensoleillées de l'Italie. Profitez du voyage!

BUON APPETITO!



ANTIPASTI

🍷 VONGOLE 18€

Vino bianco, prezzemolo
Clams, white wine, parsley
Palourdes, vin blanc, persil
4, 12, 14

TATAKI DI MANZO 19€

Salsa teriyaki, nocciole e tartare di pomodoro
Beef tataki, teriyaki sauce with hazelnuts and tomato tartare
Tataki de bœuf, sauce teriyaki, noisettes croquantes et tartare de tomate
6, 8b

🌿 FOCACCIA 8€

Fiori di sale, rosmarino
Sea salt, rosemary
Fleur de sel, romarin
1a

🌿 CARPACCIO DI BARBABIETOLE 13€

Formaggio di capra, nocciole, melograno, cipolla sott'aceto, cavolo fritto
Beetroot carpaccio, goat cheese, hazelnuts, pomegranate, pickled onion, crispy fried cabbage
Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre, noisettes, grenade, oignon mariné, chou frit croustillant
7, 8b

🌿 CAPRESE 15€

Bufala Campana DOP, pomodoro, basilico, olio d'oliva
Bufala Campana DOP, tomato, basil, olive oil
Bufala Campana DOP, tomate, basilic, huile d'olive
7

🌿 BRUSCHETTA POMODORO 12€

Pomodorini ciliegino colorati all'aglio, basilico e olio di oliva
Colorful cherry tomatoes with garlic, basil, and olive oil
Tomates cerises colorées à l'ail, basilic et huile d'olive
1a

CULATELLO DI ZIBELLO IGP E TARTUFO 18€

Focaccia, rosmarino, olio all'erbe e tartufo nero
Italian cured ham with focaccia, rosemary, herb oil and black truffle
Jambon italien, avec focaccia au romarin, huile aux herbes et truffe noire
1a

CALAMARI SALTATI 16€

Limone, prezzemolo, vino bianco, aglio
Sautéed squid, lemon, parsley, white wine, garlic
Calamars sautés, citron, persil, vin blanc, ail
12, 14



FRITTI

🌿 CROCCHETTE DI MOZZARELLA (x6) 9€

Salsa di pomodoro
Tomato coulis
Coulis de tomate
1a, 3, 5, 7

🌿 CROCCHETTE AI FUNGHI (x6) 10€

Porcini e timo
Porcini mushrooms and thyme
Champignons porcini et thym
1a, 3, 5, 7

🌿 PANZEROTTI (x4) 10€

Pomodoro, Mozzarella
Tomato, Mozzarella
Tomate, Mozzarella
1a, 5, 7

CROCCHETTE DI PANCETTA E MOZZARELLA (x6) 11€

Salsa di pomodoro
Tomato coulis
Coulis de tomate
1a, 3, 5, 7, 9, 12

CROCCHETTE MERLUZZO (x6) 11€

Maionese di acciughe
Codfish, anchovy mayonnaise
Morue, mayonnaise d'anchois
1a, 3, 4, 5, 10

🌿 FIORI DI ZUCCHINA (x4) 9€

Ricotta e Scamorza
Zucchini flowers with Ricotta and scamorza cheese
Fleurs de courgette with Ricotta et scamorza
1a, 3, 5, 7

MISTO DI CROCCHETTE (x12) 19€

Crocchette Mozzarella x4 / Crocchette Merluzzo x4 / Crocchette ai Funghi x4
1a, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 12

SALUMERIA E FORMAGGI

All our Salumeria e Formaggi dishes are served with herb-oiluccio bread and focaccia

PLANCHA MISTA (min. 2 people) 14€ (per person)

Prosciutto di Parma, Salame Felino, Bresaola Presidio Slow Food, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Pecorino DOP

1a, 7

PLANCHA MISTA GRANDE (4 to 6 people) 48€

Culatello di Zibello DOP, Bresaola della Valtellina IGP Presidio Slow Food, Salame Felino IGP, Mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Gorgonzola DOP, Burrata Presidio Slow Food, Mozzarella fresca

1a, 7

PLANCHA DI SALUMI (2 to 4 people) 38€

Bresaola Presidio Slow Food, Salame Felino, Prosciutto di Parma, Culatello IGP, Mortadella IGP

1a

✓ PLANCHA DI FORMAGGI (2 to 4 people) 36€

Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Gorgonzola IGT, Burrata Presidio Slow Food, Mozzarella fresca

1a, 7



CRUDI & CARPACCI

CARPACCIO DI MANZO PIZZAIOLA 28€ ADD TRUFFLE 9€

Rucola, olive, capperi fritti, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, origano e scorza di limone di Sicilia, accompagnato da patatine fritte e insalata

Beef carpaccio, arugula, olives, fried capers, Parmigiano Reggiano 24 Months, oregano, and Sicilian lemon zest, served fries and salad

Carpaccio de bœuf, roquette, olives, câpres frits, Parmigiano Reggiano 24 Mois, origan et zeste de citron de Sicile, avec frites et salade

5, 7

TARTARE DI TONNO 29€

Olio di sesamo, ponzu, fiore di sale, scorza di limone, avocado, accompagnato da patata al forno e insalatina

Tuna tartare, sesame oil, ponzu, fleur de sel, lemon zest, avocado, served with baked potato and salad

Tartare de thon, huile de sésame, ponzu, fleur de sel, zeste de citron, avocat, servi avec pomme de terre au four et salade

4, 6, 10, 11

VITELLO TONNATO 25€

Tonno, olive nera polvere, capperi, accompagnato da insalatina, ciccio e focaccia

Veal, tuna, black olive powder, capers, served with salad, ciccio and focaccia

Veau, thon, poudre d'olive noire, câpres, avec salade, ciccio et focaccia

1a, 3, 4, 7, 10



TARTARE DI MANZO 27€ ADD TRUFFLE 9€

Capperi, maionese di alici, uovo disidratato, riso croccante, olive nera polvere, accompagnato da patatine fritte e insalatina

Beef tartare, capers, anchovy mayonnaise, dehydrated egg, crispy rice, black olive powder served with fries and salad

Tartare de bœuf, câpres, mayonnaise aux anchois, œuf déshydraté, riz croustillant, poudre d'olive noire, avec frites et salade

3, 5, 7, 10

CEVICHE DI BRANZINO 25€

“Latte di tigre”, avocado, cipolla rossa, coriandolo e zenzero, accompagnato da patata al forno e insalatina

Seabass ceviche, avocado, “tiger’s milk”, red onion, coriander and ginger, served with baked potato and salad

Ceviche de bar, « lait de tigre », avocat, oignon rouge, coriandre et gingembre, avec pomme de terre au four et salade

4, 9, 10

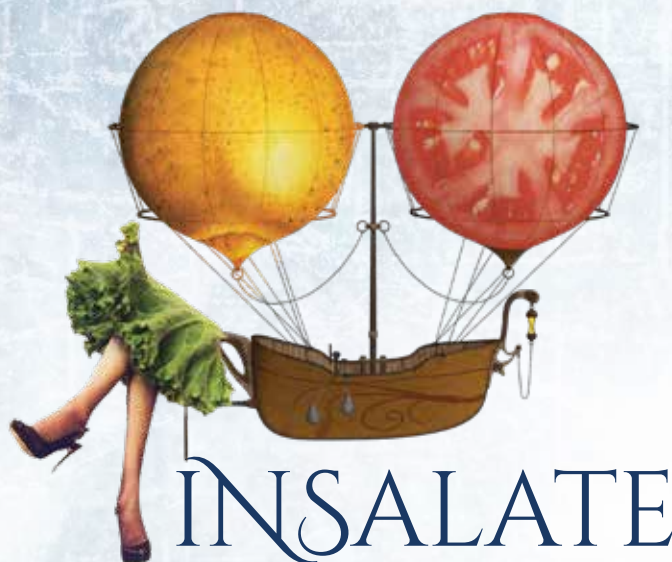
SASHIMI DI TONNO 29€

Ponzu, olio di sesamo, chicchi di mais, accompagnato da insalatina, ciccio e focaccia

Tuna sashimi, ponzu, sesame oil, corn kernels, served with salad, ciccio and focaccia

Sashimi de thon, ponzu, huile de sésame, maïs, avec salade, ciccio et focaccia

1a, 4, 6, 10, 11



INSALATE

INSALATA DI VITELLO 23€

Insalata mista, vinaigrette alla melagrana, pomodorini, olive, cipolla rossa, nocciole tostate, spuma tonnata, erba cipollina e sesamo

Veal, mixed salad, pomegranate vinaigrette, cherry tomatoes, olives, red onion, toasted hazelnuts, tonnato mousse, chives and sesame

Veau, salade mixte, vinaigrette à la grenade, tomates cerises, olives, oignon rouge, noisettes torréfiées, mousse tonnata, ciboulette et sésame

7, 8b, 11

INSALATA DI MARE 24€

Insalata mista, polpo, calamari, gamberi, tonno Yellowfin, carote sott'aceto, cipolla rossa condimento al limone, pomodorini, spicchi di arancia di Sicilia, aceto balsamico di Modena

Mixed salad, octopus, calamari, prawns, Yellowfin tuna, pickled carrots, red onion, lemon dressing, cherry tomatoes, Sicilian orange wedges, balsamic vinegar from Modena

Salade mixte, poulpe, calamars, crevettes, thon Yellowfin, carottes marinées, oignon rouge assaisonnement au citron, tomates cerises, quartiers d'orange de Sicile, vinaigre balsamique de Modène

2, 4, 14

INSALATA DI POLLO 22€

Insalata mista, asparagi, uovo di quaglia, Parmigiano Reggiano 24 mesi, condimento all'acciuga, carote sott'aceto, pomodorini, crostini

Chicken, salade mixte, asperges, œuf de caille, Parmigiano Reggiano 24 months, assaisonnement aux anchois, carottes marinées, tomates cerises, crostini

Poulet, salade mixte, asperges, œuf de caille, Parmigiano Reggiano 24 mois, assaisonnement aux anchois, carottes marinées, tomates cerises, crostini

1a, 3, 4, 7

🌱 INSALATA VEGETARIANA 18€

Insalata mista, hummus, barbabietola, verdure miste grigliate, zucchine, melanzane, funghi pleurotus, pomodoro Camone, cipolla sott'aceto, noci, melagrana, Mozzarella di Bufala Campana DOP

Mixed salad, hummus, beetroot, assorted grilled vegetables, zucchini, eggplant, pleurotus mushrooms, Camone tomato, pickled onion, walnuts, pomegranate, Mozzarella di Bufala Campana DOP

Salade mixte, houmous, betterave, légumes variés grillés, courgettes, aubergines, pleurotes, tomate Camone, oignon mariné, noix, grenade, mozzarella di Bufala Campana DOP

7, 8c

PER BAMBINI

PIZZA MARGHERITA OR PIZZA AL
PROSCIUTTO COTTO 12€

1a, 7

🌱 SPAGHETTI
POMODORO 12€

1a

CHICKEN
AND FRIES 12€

5



PASTA E RISOTTO



✓ SPAGHETTI AL POMODORO 16€ ADD BURRATINA 7€

Pomodoro confit, basilico

Tomato confit, basil / Tomate confite, basilic

1a

✓ RISOTTO TARTUFO 28€

Tartufo nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi, burro salato

Black truffle, Parmigiano Reggiano 24 months, salted butter

Truffe noire, Parmigiano 24 mois, beurre salé

7, 12

✓ RISOTTO IL TOCCO 23€ ADD TRUFFLE 9€

Gorgonzola DOP, noci, pere, Treviso croccante

Gorgonzola DOP, walnuts, pears, crispy Treviso

Gorgonzola DOP, noix, poires, Trévis croustillante

7, 8c, 12

✓ RISOTTO AL FRANCIACORTA 22€

Barbabietola, formaggio di capra, cavolo croccante

Beetroot, goat cheese, crispy cabbage

Betterave, fromage de chèvre, chou croustillant

7, 12

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 24€ ADD TRUFFLE 9€

Pecorino Romano DOP, tuorlo d'uovo, guanciale

Pecorino Romano DOP, egg yolk, guanciale

Pecorino Romano DOP, jaune d'œuf, guanciale

1a, 3

LASAGNA IL TOCCO 26€

Ragù, coulis di pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi, besciamella

Ragù, tomato coulis, Parmigiano Reggiano 24 months, béchamel

Ragù, coulis de tomates, Parmigiano Reggiano 24 mois, béchamel

1a, 3, 7, 9

PACCHERI AL FILLETO DI MANZO 27€

Mozzarella di Bufala Campana DOP, coulis di pomodoro, fondo bruno

Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomato coulis, beef filet, demi-glace

Mozzarella di Bufala Campana DOP, coulis de tomates, filet de bœuf, demi-glace

1a, 7

✓ TAGLIOLINI AGLIO E OLIO 19€ ADD TRUFFLE 9€ OR BURRATINA 7€

Aglione confit, peperoncino, olio extravergine d'oliva

Garlic confit, peperoncino, extra virgin olive oil

Ail confit, piment, huile d'olive extra vierge

1a, 3, 12

✓ PACCHERO ALL' ARRABIATA 19€

Prezzemolo, aglio, peperoncino, coulis di pomodoro

Parsley, garlic, chili, tomato coulis

Persil, ail, piment, coulis de tomate

1a

RISOTTO CHEF LUIGI 28€

Zafferano, salsiccia italiana, spinacini freschi

Saffron, Italian sausage, fresh baby spinach

Safran, saucisse italienne, jeunes pousses d'épinards frais

7, 12

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 27€

Vino bianco, prezzemolo

Clams, white wine, parsley / Palourdes, vin blanc, persil

1a, 12, 14

✓ RAVIOLO DI RICOTTA E SPINACI 22€

Salsa, burro e salvia

Stuffed pasta, ricotta, spinach, butter sauce, and sage

Pâte farcie, ricotta, épinards, sauce au beurre et sauge

1a, 3, 7

TAGLIATELLE AL RAGÙ 26€

Vitello, salvia, jus di vitello

Veal, sage, veal jus / Veau, sage, jus de veau

1a, 3, 7, 12

GNOCCHI ALLA PESCATORA 27€

Vongole, gamberi, calamari, branzino, brodo di crostacei

Clams, prawns, squid, seabass, shellfish bisque

Palourdes, gambas, calamars, bar, bisque de crustacés

1a, 2, 4, 9, 12, 14

TAGLIATELLE PESTO DI BASILICO 21€

Basilico, aglio, pinoli, Parmigiano Reggiano 24 mesi

Basil, garlic, pine nuts, Parmigiano Reggiano 24 months

Basilic, ail, pignons de pin, Parmigiano Reggiano 24 mois

1a, 7, 8j

TAGLIOLINI CON TARTARE DI GAMBERI 29€

Pomodoro confit, Burrata Presidio Slow Food, pistacchi

Tomato confit, prawns, Burrata Presidio Slow Food, pistachios

Tomates confites, crevettes, Burrata Presidio Slow Food, pistaches

1a, 2, 3, 7, 8g

TORTELLINI DI CARNE 25€

Con crema di broccoli, formaggio di capra, nocciole

Meat tortellini with broccoli cream, goat cheese, hazelnuts

Tortellini à la viande, crème de brocolis, fromage de chèvre, noisettes

1a, 3, 7, 8b

PIZZE

✓ MARGHERITA 15€ 1a, 7

Mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, pomodoro, basilico
Mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 Months, tomato, basil

✓ ROMANA 17€ 1a, 4

Pomodoro, acciughe, capperi, origano, olio all'aglio, basilico fresco
Tomato, anchovies, capers, oregano, garlic oil, fresh basil

BOLOGNESE 18€ 1a, 7, 12

Ragù di manzo, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, melanzane saltate, basilico
Beef ragù, Parmigiano Reggiano 24 Months, sautéed eggplant, basil

COTTO E FUNGHI 23€ 1a, 7

Pomodoro, prosciutto cotto, champignon, Mozzarella di Bufala Campana DOP
Tomato, cooked ham, mushrooms, Mozzarella di Bufala Campana DOP

4 FORMAGGI 22€ 1a, 7, 8c

Mozzarella, scamorza, cremoso di Pecorino Romano DOP, Gorgonzola DOP, miele, noci
Mozzarella, scamorza, Pecorino Romano DOP cream, Gorgonzola DOP, honey, walnuts

IL TOCCO 22€ 1a, 7

Mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo, crema di fichi al formaggio, ricotta salata
Mozzarella, tomato, cured ham, fig and cheese cream, salted ricotta

BURRATINA 23€ 1a, 5, 7, 8j

Pomodoro, Prosciutto di Parma DOP, Burrata Presidio Slow Food, pomodorini secchi, pesto al basilico, basilico fresco
Tomato, Parma ham DOP, Burrata Presidio Slow Food, sun-dried tomatoes, basil pesto, fresh basil

✓ L'ORTOLANA 18€ 1a, 7, 8c

Crema di broccoli, patate al forno, olive nere, pomodorini confit, noci
Broccoli cream, baked potatoes, black olives, confit cherry tomatoes, walnuts

NORCINA 29€ 1a, 7

Mozzarella, crema al tartufo e porcini, Burrata Presidio Slow Food, salsiccia fresca al finocchio
Mozzarella, truffle and porcini cream, Burrata Presidio Slow Food, fresh fennel sausage

MORTABELLA 20€ 1a, 7, 8g

Mozzarella, mortadella Bologna IGP, Burrata Presidio Slow Food, pomodorini confit, pistacchi
Mozzarella, mortadella Bologna IGP, Burrata Presidio Slow Food, confit cherry tomatoes, pistachios

CROCCANTELLA 20€ 1a, 7, 8a

Mozzarella, crema di zucca, guanciale, Ricotta salata, mandorle tostate, miele
Mozzarella, pumpkin cream, guanciale, salted Ricotta, toasted almonds, honey

CUOR DI GAMBERI 26€ 1a, 2, 7

Mozzarella, gamberi, crema di avocado, pomodorini confit, aceto balsamico, scorza di lime, basilico
Mozzarella, prawns, avocado cream, confit cherry tomatoes, balsamic vinegar, lime zest, basil

LA FIAMMA 19€ 1a, 7

Mozzarella, pomodoro, salame ventricina piccante, Gorgonzola DOP, origano
Mozzarella, tomato, spicy ventricina salami, Gorgonzola DOP, oregano

BRESAOLA 22€ 1a, 7

Mozzarella, rucola, bresaola, pomodorini freschi, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 Mesi, salsa limoncella
Mozzarella, arugula, bresaola, fresh cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano 24 Months flakes, lemon dressing

BOMBA 19€ 1a, 7, 8c

Mozzarella, salsiccia fresca al finocchio, spinacini freschi, cipolle caramellate, noci
Mozzarella, fresh fennel sausage, baby spinach, caramelized onions, walnuts

CAPRICCIOSA 23€ 1a, 7

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, olive nere, carciofi alla menta, champignons
Mozzarella, tomato, cooked ham, black olives, mint-marinated artichokes, mushrooms

TONNO E CIPOLLA 27€ 1a, 4, 7

Mozzarella, cipolla rossa confit, tonno Bluefin semi-cotto, capperi, salsa limoncella
Mozzarella, confit red onion, semi-cooked Bluefin tuna, capers, lemon dressing

DUO SALAME 21€ 1a, 7

Mozzarella, pomodoro, salame corallina, salame Milano, formaggio cremoso
Mozzarella, tomato, salame corallina, salame Milano, creamy cheese

*Gluten free pizzas are available, with tomato sauce and Mozzarella di Bufala.



PIATTI PRINCIPALI

FISH



TONNO E PISTACCHIO 32€

Caponata siciliana, pistacchi, purè di patate
Tuna, Sicilian caponata, pistachios, mashed potatoes
Thon, caponata sicilienne, pistaches, purée de pommes de terre

4, 7, 8g

GAMBERI AGLIO PEPERONCINO 29€

Coulis di pomodoro, purè di patate al limone, insalata mista
Garlic and chili prawns, tomato coulis, lemon mashed potatoes, mixed salad

Crevettes à l'ail et au piment, coulis de tomate, purée de pommes de terre au citron, salade mixte

1a, 2, 7, 10

FILETTO DI BRANZINO 28€

Caponata, salsa vierge, purè di patate
Sea bass fillet, caponata, sauce vierge, potato purée
Filet de bar, caponata, sauce vierge, purée de pommes de terre

4, 7, 10, 12

POLPO E PATATE ARROSTO 31€

Crema di ceci, finocchio croccante, olio all'aglio
Roasted octopus, baked potatoes, chickpea cream, crispy fennel, garlic oil
Poulpe rôti, pommes de terre rôties, crème de pois chiches, fenouil croustillant, huile à l'ail

5, 14

CALAMARI GRIGLIATI 29€

Asparagi, purè di patate, caponata
Grilled squid, asparagus, potato purée, caponata
Calamars grillés, asperges, purée de pommes de terre, caponata

7, 14

FRITTO MISTO DI MARE 31€

Calamari, polpo, gamberi, branzino, verdure
Fried squid, octopus, prawns, sea bass, vegetables
Fritto misto : calamars, poulpe, crevettes, bar, légumes

1a, 2, 4, 5, 10, 14

MEAT



MILANESE 29€

Patatine fritte e insalata mista
Breaded veal cutlet, French fries, mixed salad
Escalope de veau milanaise, frites, salade mixte

1a, 3, 5, 10

FILETTO DI MANZO 32€

Purè di patate, tartufo fresco
Beef fillet, potato purée, fresh truffle
Filet de bœuf, purée de pommes de terre, truffe fraîche

7, 9, 12

OSSO BUCO 28€

Manzo cotto a bassa temperatura, risotto allo zafferano, Parmigiano Reggiano 24 Mesi DOP, caponata
Slow-cooked beef, saffron risotto, Parmigiano Reggiano 24 Months, caponata

Osso buco de bœuf braisé, risotto au safran, Parmigiano Reggiano 24 Mois, caponata

7, 9, 12

POLLO GRIGLIATO 26€

Patate al forno, verdure, crumble di olive
Grilled chicken, baked potatoes, vegetables, olive crumble
Poulet grillé, pommes de terre au four, légumes, crumble d'olives

7, 12

PANINO ALLA FIORENTINA 26€

Filetto di manzo tenero, Parmigiano Reggiano 24 mesi, rucola e pesto al basilico, con patatine fritte e insalata mista
Tender beef fillet, Parmigiano Reggiano 24 Months, arugula and basil pesto, served with fries and mixed salad

Filet de bœuf tendre, Parmigiano Reggiano 24 mois, roquette et pesto au basilic, servi avec frites et salade mixte

1a, 7, 8g

TAGLIATA DI MANZO 32€ ADD TRUFFLE 9€

Rucola, pomodorini, patate, Parmigiano Reggiano DOP, aceto balsamico
Beef tagliata, arugula, cherry tomatoes, potatoes, Parmigiano Reggiano DOP, balsamic vinegar
Tagliata de bœuf, roquette, tomates cerises, pommes de terre, Parmigiano Reggiano DOP, vinaigre balsamique

7, 10

COSTATA BLACK ANGUS 44€

Costata di manzo, patate al forno, insalata mista
Bone-in ribeye steak, baked potatoes, mixed salad
Côte à l'os de bœuf, pommes de terre au four, salade mixte

10, 12

AGNELLO BRASATO 31€

Carne cotta a bassa temperatura, hummus, patate al forno, caponata
Slow-cooked lamb shank, hummus, baked potatoes, caponata
Souris d'agneau braisée, houmous, pommes de terre au four, caponata

7, 10, 12

SALTIMBOCCA 28€

Carne di vitello magra, Prosciutto di Parma DOP, Pecorino Romano DOP, aglio, olio alla salvia, patate al forno, caponata

Tender veal, Prosciutto di Parma DOP, Pecorino Romano DOP, sage-infused oil, roasted potatoes and caponata.
Veau tendre, Prosciutto di Parma DOP, Pecorino Romano DOP, huile à la sauge, pommes de terre rôties et caponata.

7, 12

SUGGERIZIONE DI CARNE DELLA SETTIMANA

Meat suggestion of the week/ Suggestion de viande de la semaine **JUST ASK US!**

CONTORNI

PATATINE FRITTE (Fries / Frites) 5€ 5, INSALATA MISTA (Mixed salad / Salade mixte) 5€ 10, PURÈ DI PATATE (Mashed potatoes / Purée de pommes de terre) 6€ 7, PATATE AL FORNO (Baked potatoes / Pommes de terre au four) 6€, CICCIO AL ROSMARINO (Rosemary flatbread / Pain plat au romarin) 6€, CAPONATA (Sicilian vegetable stew / Caponata sicilienne) 6€

DOLCI

TIRAMISÙ 11€

Caffè Savoiaardi, crema al Mascarpone
Coffee Savoiaardi biscuits, Mascarpone cream
Café Savoiaardi biscuits, crème Mascarpone
1a, 3, 7, 12

PANNA COTTA 10€

Verbena, coulis di lampone
Vervain, raspberry coulis
Verveine, coulis de framboise
7, 12

TORTINO CIOCCOLATO

FONDENTE 13€
Gelato al caffè
Chocolate fondant, coffee ice cream
Fondant au chocolat, glace au café
1a, 3, 7

MILLEFOGLIE AI FRUTTI ROSSI 12€

Millefoglie con crema alla vaniglia, frutti rossi e coulis di lampone
Mille-feuille with vanilla cream, red berries and raspberry coulis
Mille-feuille à la crème vanille, fruits rouges et coulis de framboise
1a, 3, 7

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE 9€

Frutta mista, sorbetto mango
Mixed fruits, mango sorbet
Fruits mélangés, sorbet au mangue



TARTELETTE AL LIMONE 11€

Sorbetto al limone e meringa
Lemon tart with lemon sorbet and meringue
Tartelette au citron avec sorbet au citron et meringue
1a, 3, 7

CANNOLI 12€

Ricotta, pistacchio e gelato al pistacchio
Ricotta, pistachio and pistachio ice cream
Ricotta, pistache et glace au pistache
1a, 3, 5, 7, 8g

CALZO NUTELLA 11€

Base pizza, Nutella, nocciole e gelato stracciatella
Pizza dough with Nutella, hazelnuts and stracciatella ice cream
Pâte à pizza, Nutella, noisettes et glace stracciatella
1a, 3, 7, 8b

PROFITEROLES 11€

Crema pasticciera al pistacchio, cioccolato caldo e gelato al pistacchio
Pistachio pastry cream, hot chocolate and pistachio ice cream
Crème pâtissière au pistache, chocolat chaud et glace au pistache
1a, 3, 7, 8g



GELATO 4€

Chocolate / Pistachio / Stracciatella / Coffee
Fior di latte / Vanilla / Praliné
3, 7, 8g, 12

SORBETTO 4€

Sicilian lemon / Mango / Raspberry

AFTER DRINKS

IL TOCCO ESPRESSO MARTINI

Absolut Vodka Vanilla, Kahlúa, espresso shot, chocolate bitters
12€

VILLA MASSA (Limoncello)

7.5€

AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso with vanilla ice cream
Extra flavors: Disaronno Amaretto / Baileys / Grappa +3.5€
7.5€

COLLESI BARRICATA 5 Years (Grappa)

10€



Vegetarian Vegan Gluten free Spicy

1. Gluten 1a: blé, 1b: seigle, 1c: orge, 1d: avoine, 1e: épeautre, 1f: kamut ou leurs souches hybridées / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait / 8. Fruits à coque 8a: amandes (Amygdalus communis L.), 8b: noisettes (Corylus avellana), 8c: noix (Juglans regia), 8d: noix de cajou (Anacardium occidentale) / 8e: noix de pécan (Carya illinoensis), 8f: noix du Brésil (Bertholletia excelsa), 8g: pistaches (Pistacia vera), 8h: noix de Macadamia, 8i: noix du Queensland (Macadamia ternifolia) / 8j: pine nut (Pinaceae) 9. Céleri / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Sulfites / 13. Lupins / 14. Mollusques

DIGESTIVI

LIQUORI

ITALICUS 10€
LIMONCELLO 5€
KAHLÚA 5€
CAMPARI 7€
DISARONNO AMARETTO 7.5€
CYNAR 7.5€
BAILEYS 7.5€
RAMAZZOTTI AMARO 8€
RAMAZZOTTI SAMBUCA 8€
VECCHIO AMARO DEL CAPO 8€
FERNET BRANCA 8€
JAGERMEISTER 7.5€
COINTREAU 7.5€
FRANGELICO 7.5€
LICOR BEIRÃO 7.5€
GET 27 7.5€
RICARD 7.5€

WHISKY

SCOTCH

BALLANTINE'S 8,5€
CHIVAS 12 YEARS 13€
CHIVAS MIZUNARA 20€
ABERLOUR CASG ANNAMH 21€

IRISH

JAMESON 10€
JAMESON BLACK BARREL 16€
BUSHMILLS 10Y (MALTE) 12€
THE GLENLIVET 18Y (MALTE) 22€

BOURBON

JACK DANIEL'S 9€
JACK DANIEL'S HONEY 10€
WOODFORD RESERVE 12€

EAU DE VIE & COGNAC

FRAMBOISE 6€
POIRE WILLIAMS 6€

MIRABELLE 6€
MARTELL VS 11€

GRAPPA

PIU BIANCA 8€
PIU BARRICATA 10€
SGRAPPA 15€
GRAPPA DI BAROLO 20€

RUM

HAVANA CLUB 7Y 10€
HAVANA CLUB 15Y 28€
HAVANA TRIBUTO 56€
HAVANA CLUB MAESTROS 16€
LA HECHICERA 14€
BUMBU 12€
BUMBU XO 14€
ZACAPA 19€

Do you know our group?

MANSO GROUP
Passion makes the difference



Luxembourg
Kirchberg



Leudelange



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Ville



Senningerberg
(Airport)



Luxembourg
Kirchberg