

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne

À PARTAGER

TO SHARE

- Arrancini à la truffe, roquette, parmesan** 12
Truffle arancini, arugula, parmesan
- Panisse croustillante, toum à l'ail** 10
Crispy panisse, garlic «Toum»
- Falafels au citron jaune, yaourt à la Grecque** 10
Lemon falafels, Greek yogurt

ANTIPASTI

- Carpaccio de thon, sauce bagna cauda, noisettes du Piémont** 18
Tuna carpaccio, «Bagna-Cauda» sauce, Piedmont hazelnuts
- Asperges blanches, lard de Collonata, espuma aux agrumes** 20
White asparagus, Collonata lard, citrus espuma
- Salade Cipressa :** 16
Crudités, artichaut mariné, olives noires Taggiasche, jeunes pousses
Cipressa's salad :
Raw vegetables, marinated artichoke, Taggiasca black olives, Baby Greens

PRIMI PIATTI

- Gnocchi à la ciboulette, crème de gorgonzola, noix** 20
Chive gnocchi, gorgonzola cream, walnuts
- Ravioles glacées, ricotta et citron jaune** 18
Glazed ricotta and lemon ravioli
- Paccheri au boeuf confit, olives Taggiasche, tomates séchées** 28
Paccheri with braised beef, Taggiasca olives, sundried tomatoes

SECONDI

- Pavé de maigre rôti, fenouil, citron confit, sauce fenouillette** 28
Roasted stone bass fillet, fennel, candied lemon, fennel sauce
- Suprême de volaille grillé, carottes, condiment grenade, jus** 26
Grilled chicken supreme, carrot, pomegranate condiment, jus
- Poulpe grillé à la flamme** 32
poivron, pomme de terre fumée, prosciutto
Flame-grilled octopus, bell pepper, smoked potato, prosciutto
- Pistou de légumes de saison, oeuf cocotte** 26
Seasonal vegetable pistou with baked egg in a «Cocotte»

DOLCI

- Tarte aux fraises de Carpentras & crème vanille** 12
Strawberry tart made with Carpentras strawberries & vanilla cream
- Tiramisù au café** 12
Coffee Tiramisù
- Affogato al caffè** 12
Coffee Affogato
- Baba au rhum** 12
Rum Baba
- Café gourmand** 14
Café Gourmand
- Sélection de glaces et sorbets** 1 boule 4€ / 2 boules 7€ / 3boules 11€
Selection of ice creams and sorbets 1 scoop 4€ / 2 scoops 7€ / 3 scoops 11€

PIZZE NAPOLETANA

Pizze Napolitaines digestes et aériennes, au levain appelé "Biga", élaborées sur place, par notre Pizzaiolo, Benjamin Lelarge, triple finaliste du "Championnat de France de Pizza" (2017, 2023, 2025). Nous préparons nos pizzas avec une sauce tomate DOP San Marzano, reconnue pour sa douceur et son goût authentique, afin de vous offrir une expérience culinaire d'exception.
Neapolitan pizzas leavened with «Biga», renowned for their digestibility and airy texture. Crafted onsite by our Pizza Chef, Benjamin Lelarge, three-time finalist of the «French Pizza Championship» (2017, 2023, 2025). We make our pizzas with DOP San Marzano tomato sauce, known for its sweetness and authentic taste, to offer you an exceptional culinary experience

Nos pizzas sont servies du mercredi au dimanche inclus
Our pizzas are served from Wednesday through Sunday, inclusive.

BASE TOMATE TOMATO BASED

MARGHERITA

Fior di latte, pecorino romano, basilic frais
Fior di latte, pecorino romano, fresh basil
16

REGINA

Fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, persil
Fior di latte, cooked ham, white mushrooms, parsley
18

CALABRESE

Fior di latte, spiniata piccante, olives Taggiasche, oignon rouge
Fior di latte, spiniata piccante, Taggiasca olives, red onion
18

DANIELE

Jambon "San Daniele", burratina, tomates Datterini, roquette, huile citronnée
«San Daniel» ham, burratina, Datterini tomatoes, arugula, lemony oil
21

BUFALINA

Mozzarella di bufala, pesto de basilic, tomates confites, grana padano
Mozzarella di bufala, basil pesto, pecorino romano
20

PARMIGIANA

Aubergines confites, mozzarella di bufala, grana padano, basilic frais
Candied eggplants, mozzarella di bufala, pecorino romano, fresh basil
20

BASE BLANCHE WHITE BASED

CINQUE FORMAGGI

Fior di latte, taleggio, provolone, gorgonzola, pecorino romano, basilic frais
Fior di latte, taleggio, provolone, pecorino romano, fresh basil
20

TONNO

Fior di latte, filet de thon à l'huile d'olive
Tomates Datterini, olives Taggiasche, oignon rouge
Fior di latte, tuna fillet with olive oil, Datterini tomatoes, Taggiasca olives, red onion
21

CARBONARA

Fior di latte, guanciale, jaune d'oeuf, parmesan, persil
Fior di latte, guanciale, egg yolk, parmesan, parsley
21

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net price (€) taxes and service included



Origines des viandes : Bœuf : France ; Volailles : France / Meet origins : Beef : France ; Poultry : France
Charcuterie : France, UE & Italie / Charcuterie : France, UE & Italy
Poissons frais selon arrivage / Fresh fish based on availability