



B Ô R N A



# Entrées

## **Burrata**

Burrata crémeuse, servie avec des tomates cerises confites et une focaccia  
*Creamy burrata served with confit cherry tomatoes and homemade focaccia*

**31 € / 3 € (Sup. DP)**

## **Parmegiana**

Tranches d'aubergine frites, alternées avec sauce tomate, mozzarella fondante et parmesan râpé, gratinées au four

*Baked Fried slices of eggplant layered with tomato sauce, melted mozzarella, and grated Parmesan*

**24 €**

# Nos spécialités Savoyardes

- A partir de 2 personnes -

## **Fondue aux 4 fromages / *four-cheese fondue***

Emmental, Beaufort, Abondance, Cœur de Savoie servie avec salade et charcuteries

*Made with Emmental, Beaufort, Abondance and Cœur de Savoie served with salad and cured meats*

**36 € / pers**

## **Fondue aux 4 fromages & cèpes / *four-cheese & porcini fondue***

Emmental, Beaufort, Abondance, Cœur de Savoie servie avec salade et charcuteries

*Made with Emmental, Beaufort, Cœur de Savoie, served with salad and cured meats*

**38 € / pers**

## **Raclette au Fromage de Savoie / *savoyard raclette***

Servie avec salade, charcuteries et pommes de terre

*Served with salad, cured meats, and potatoes*

**38 € / pers**



# Pâtes

## **Pesto pistache**

Spaghetti sauce basilic, pignons de pin, pistache, parmesan et huile d'olive extra vierge  
*Spaghetti with basil sauce, pine nuts, pistachios, parmesan cheese, and extra virgin olive oil*  
**29 €**

## **Cacio e pepe du Diamond Rock**

Maccheroncini au poivre tourné dans leur meule de pecorino  
*Maccheroncini with pepper, tossed in a pecorino cheese wheel*  
**32 €**

## **Sauce tomate**

Maccheroncini à la sauce tomate fraîche parfumée au basilic  
*Maccheroncini with fresh tomato sauce, scented with basil*  
**24 €**

## **Sauce bolognaise**

Maccheroncini à la sauce tomate fraîche avec viande de bœuf hachée  
*Maccheroncini with fresh tomato sauce and minced beef*  
**28 €**

## **Carbonara**

Spaghetti avec sa sauce crémeuse au pecorino et œuf avec son Guanciale  
*Spaghetti with its creamy pecorino and egg sauce, topped with guanciale.*  
**28 €**

## **Pesto poulet**

Spaghetti sauce pesto, tomates, poulet, parmesan  
*Spaghetti with pesto sauce, tomatoes, chicken and parmesan*  
**33 €**

# Pinsa

## **Margarita**

Base de sauce tomate, mozzarella et des feuilles de basilic frais

*Tomato sauce base, mozzarella, and fresh basil leafs*

**24 €**

## **Prosciutto**

Base de sauce tomate, mozzarella, jambon San Daniele, et roquette fraîche

*Tomato sauce base, mozzarella, San Daniele ham, and fresh arugula*

**28 €**

## **Diavola**

Base de sauce tomate, mozzarella, garnie de spinata picante et de piments

*Tomato sauce base, mozzarella, topped with spinata picante and chili peppers*

**28 €**

## **Quatre fromages**

Base de sauce tomate avec mozzarella, gorgonzola, parmesan et provolone

*Tomato sauce base with mozzarella, gorgonzola, parmesan, and provolone cheese*

**28 €**

## **Burrata**

Base de sauce tomate, mozzarella, burrata crémeuse, copeaux de parmesan, roquette fraîche, tomates cerises et pistaches

*Tomato sauce base, mozzarella, creamy burrata, parmesan shavings, fresh arugula, cherry tomatoes, and pistachios*

**32 €**

## **Regina**

Base de sauce tomate garnie de mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit et olives noires

*Tomato sauce base topped with mozzarella, button mushrooms, cooked ham, and black olives*

**28 €**

## **Tartuffa**

Base de crème de truffe, roquette, parmesan, parsemée de véritables copeaux de truffe noire

*Truffle cream base, arugula, parmesan, and sprinkled with real black truffle shavings*

**42 € / 8 € (Sup. DP)**



# Desserts

## **Tiramisu**

Biscuits savoyard imbibés de café, crème mascarpone légère et cacao en poudre  
*Ladyfinger biscuits soaked in coffee, light mascarpone cream, and cocoa powder*

**17 €**

## **Mousse au chocolat**

Mousse au chocolat avec ses éclats de pistaches  
*Chocolate mousse with crunchy pistachio pieces*

**16 €**

## **Panna Cotta**

Panna Cotta, coulis fruits rouges  
*Panna Cotta, red fruits coulis.*

**14 €**

## **Nutella Pizza**

Pâte à pizza garnie de Nutella fondant et de fraises fraîches  
*Pizza dough topped with melting Nutella and fresh strawberries.*

**18 €**

# Menu enfants

## **Tenders**

Tendre filet de poulet avec sa chapelure aux corn flakes et panko  
*Tenders chicken fillet coated in cornflakes and panko breadcrumbs*  
**15 €**

## **Margarita**

Base de sauce tomate, mozzarella et feuilles de basilic frais  
*Tomato sauce base, melted mozzarella and fresh basil leafs*  
**20 €**

## **Bolognaise**

Maccheroncini à la sauce tomate fraîche et viande de bœuf hachée  
*Maccheroncini with fresh tomato sauce and minced beef.*  
**25 €**