

## Entrées

Mi Piacè sélectionne pour vous un jambon AOP sans sel nitrité affiné 15 mois dans la région de Parme

Cullatello..... 18

Ceviche de loup ..... 18

Sea bass ceviche

Oeuf parfait façon carbonara..... 17

Perfect egg in carbonara style

Vitello tonato, feuilles de câpres et croûtons à l'ail..... 17

Vitello tonnato, fresh capers and garlic croutons

Tartare de thon aux agrumes..... 19

Tuna tartar with citrus fruits

Stracciatella tomates confites roquette et focaccia grillé ..... 15

Stracciatella di bufala, candied tomatoes, arugula salad served with a grilled focaccia

## Primpitati

Mi Piacè sélectionne pour vous un parmesan d'exception, doux fruité et délicat.

Parmesan «fresco» 18 mois issu de lait de vache Reggiana de qualité supérieure

Linguine à la truffe dans la meule de parmesan ..... 29

Truffle linguine prepared in a wheel of parmesan

Gnocchis, crème de vieux Conté, speck grillé et oeuf parfait..... 28

Gnocchi, cream of old «Conté», grilled speck and perfect egg

Linguine à la vongole ..... 28

## Plats

Filet de bœuf Black Angus Rossini et légumes de saison ..... 38

Black Angus Rossini beef filet served with seasonal vegetables

Côte de veau à la milanese ..... 32

Milanese veal chop

Steak de Thon rouge mi-cuit, sauce vierge aux câpres ..... 29

Red tuna steak, virgin sauce with capers

Burger Mi Piacè ..... 27

Noix de Saint-Jacques, crémeux d'artichauts ..... 29

Seared scallops with artichokes cream

## Grillades

Loup grillé 1 ou 2 personnes ..... 38/pers.

Grilled sea bass (for 1 or 2 persons)

Côte de bœuf Black Angus ..... 45/pers.

Black Angus prime rib

## Accompagnements supplémentaires

Ecrasé pomme de terres et truffes..... 8

Crushed potatoes with truffle

Frites, sucrine, légumes du moment ..... 6

Fries, sucrine lettuce, seasonal vegetables

# Desserts

<b>Baba au rhum Don Papa</b> .....	14
Baba with Don Papa rum	
<b>Tarte tatin revisitée</b> .....	10
«Mi Place» own style tarte tatin	
<b>Tiramisu</b> .....	8
<b>Mousse au chocolat 70% Venezuela</b> .....	8
Chocolate mousse	
<b>Tarte au citron</b> .....	8
Lemon pie	

## Nos Formules

du lundi au samedi le midi uniquement

**Plat du jour 15 €**

Special of the day

**Plat + dessert 18,50 €**

Special of the day with dessert

**Plat + expresso 17 €**

Special of the day with coffee

**Entrée + plat 20 €**

Appetizer  
and special of the day

## Menu du Marché

32 €

**Vitello tonato, feuilles de câpres et croûtons à l'ail**

Vitello tonnato, fresh capers and garlic croutons

ou / or

**Stracciatella tomates confites roquette et focaccia grillée**

Stracciatella di bufala, candied tomatoes, arugula salad served with a grilled focaccia



**Filet de loup, légumes du soleil, tomates séchées et cibettes**

Sea bass filet, seasonal vegetables, dried tomatoes and green onion

ou / or

**Bavette sauce au Montepulciano**

Beef with Montepulciano sauce

ou / or

**Linguine à la Truffe (+8 €)**

Linguine with truffle (+8€)



**Dessert du moment**

Dessert of the day

Carte élaborée par notre chef Stéeeve Varin en collaboration avec Piétro Volonté

Prix nets en euro - Service compris