



MENU CONCERT

ENTREE + PLATS + DESSERT

65 €

MENU CONCERT

ENTRES + PLAT OU PLAT + DESSERT

55 €

ENTREES

Gratin d'aubergine avec sauce tomate, basilic et parmesan

Eggplant gratin with tomato sauce, basil, and parmesan

Rouleaux de courgettes farcie avec jambon brisé et fontina de la val Tellina

Zucchini rolls stuffed with broken ham and Fontina cheese from Val Tellina

Boulettes à la chair de bœuf français, sauce tomate, basilic, parmesan

French beef polpette, tomato, basil and Parmesan sauce

Burrata de pouille 125g servie sur lit de légumes et salade mixte

125g Burrata from Puglia served on a bed of vegetables and mixed salad

PLATS

Paccheri pané avec œuf et chapelure farcies avec ricotta, sauce tomate, aubergines et basilic

Breaded Paccheri with egg and breadcrumbs stuffed with ricotta, tomato sauce, eggplant, and basil

Joue de bœuf confites avec des pommes de terre au four et carotte confites

Confit beef cheeks with baked potatoes and candied carrots

Conchiglioni au four farci avec ricotta, épinards, scamorza fumé et sauce béchamel

Baked Conchiglioni stuffed with ricotta, spinach, smoked scamorza, and bechamel sauce

Carpaccio de bœuf, servie sur roquette, copeaux de parmesan, tomate cerise, vinaigres balsamiques de Modena, huile d'olive de de la toscane

Beef carpaccio, served on rocket, parmesan shavings, cherry tomatoes, Modena balsamic vinegar, Tuscan olive oil

Poulpe grillé servi sur lit de crème de petits pois, tomate cerise confites

Grilled octopus served on a bed of creamed peas, candied cherry tomatoes

DESSERTS

Bonbon de Tiramisu

Tiramisu bonbon

Panna cotta aux chocolats blanc et fruits de la passion

White chocolate and passion fruit panna cotta

Sélection de 3 fromages affinés italiens, accompagnés de confitures et de fruits secs

Selection of 3 aged Italian cheeses, accompanied by jams and dried fruits

L'équipe du Code23 est heureuse de vous accueillir.

Dans le but de vous offrir une expérience exceptionnelle, nous avons le plaisir de vous proposer deux services de dîner : le premier à 19h00 et le second à 21h45. Afin de garantir un moment agréable à l'ensemble de notre clientèle, nous vous serions infiniment reconnaissants de bien vouloir libérer votre table avant le début du deuxième service.

Nous souhaitons également vous informer que notre cuisine fermera ses portes à minuit, vous laissant ainsi tout le loisir d'apprécier votre repas.

Nous vous remercions de votre précieuse collaboration et vous souhaitons une soirée des plus exquises en notre compagnie.