

DE NOTRE LABORATOIRE, NAISSENT NOS BRUSCHETTE



(PAIN FAIT PAR NOS MAINS)



BRUSCHETTA PARMA 10€

Pain croquant, Jambon de Parme 24 mois, crème de Parmigiano Reggiano, émulsion de roquette

BRUSCHETTA SALMONE 10€

Pain croquant, Saumon fumé maison, Stracciatella (coeur de la Burrata fondant), graines de grenade



NOS ANTIPASTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 9€

Melanzane alla Parmigiana et basta!... fines tranches d'aubergines frites et gratinées au four, Mozzarella coulante, sauce tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano et basilic

ARANCINI 7€

Originaires de Sicile, goûtez nos irrésistibles boulettes de risotto au safran aux saveurs Bolognaise et petits pois, farcies de Mozzarella, panées puis frites

IL FRITTO MISTO 18€

Gambas, Calamars, Légumes de saison, le tout pané et frit





I NOSTRI GUSTOSI PRODOTTI... PARFAIT À L'APÉRITIF OU COMME ENTRÉE...

LA BURRATA DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP 9,50€

*Sur son émulsion de tomates cerises Datterino, poudre d'olives
Taggiasche, pesto de basilic*

STRACCIATELLA AL TARTUFO 12€

Le crémeux de la burrata, à la petite cuillère ; et le bonus : c'est à la truffe !

L' ANTIPASTO MISTO (À PARTAGER) 18€

*Une planche gourmande à partager... Pour une découverte des saveurs de l'Italie : charcuterie, Parmigiano
Reggiano, olives vertes « Bella Di Cerignola »*

A l'unité :

*Jambon de Parme 24 mois : 9€ - Coppa I.G.P de Parme DOP : 8€ - Saucisson Felino I.G.P : 8€ - Mortadelle al
Pistacchio : 7€*

CARPACCIO DI BRESAOLA 8€

*Savoureux Carpaccio de Bresaola de bœuf maturé, assaisonné d'un filet d'huile d'olive extra vierge au citron,
roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano*



Et l'accord pour tous nos bons produits

LA FOCACCINA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE 5€

Au Romarin et Cristaux de sel



NOS PRIMI PIATTI

PACCHERI ALLA CARBONARA 14€

La véritable recette à l'italienne (sans crème fraîche) : Guanciale (joue de cochon fumée et séchée aux fines herbes), jaune d'œuf, Pecorino Romano et un tour de poivre

LASAGNE VERDI AL PESTO 15€

Lasagne verte à la sauce Pesto (basilic, pignons de pin, Parmigiano Reggiano, écrasés au mortier et arrosés d'huile d'olive italienne extra vierge), patates et haricots verts. Une des plus grandes spécialités de Gênes !

GNOCCHI, GORGONZOLA, PERE E NOCI 15€

Gnocchis roulés à la main, à la crème de Gorgonzola, sublimés d'une légère touche de poires confites et éclats de noix. Super reconfortant

ZITI ALLA GENOVESE 16€

Zitis (pâtes lisses napolitaines) à la sauce Genovese (Bœuf confit avec sa réduction de crème d'oignons mijoté pendant des heures), Pecorino Romano et Parmigiano Reggiano !

RAVIOLI BOCCONCINO AL TARTUFO 19€

Raviolis à la truffe, sautés à la crème de truffe et champignons, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, Parmigiano Reggiano

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON RAGU DI PESCE 18€

Tagliolinis à l'encre de seiche et son ragoût de la mer. La Méditerranée, comme si on y était !

SPAGHETTI VONGOLE E COZZE 18€

Spaghettis sautés aux palourdes et moules. L'incontournable de la maison !

TAGLIOLINI AL ROSSO DI GAMBERO 19€

Tagliolinis au rouge de Gambas, tomates cerises Datterino, émulsion de roquette et pignons de pin grillés

PASTA BAMBINO 8€

Sauce beurre et Parmigiano Reggiano ou sauce tomates ou Bolognaise



NOS SECONDI PIATTI

NODINO DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA 21€

Une vraie tradition Napolitaine : Côte de cochon panée et sa sauce Pizzaiola : tomates Datterino, olives Taggiasche, câpres de Sicile, anchois et origan ; accompagnée de patates et aubergines al funghetto

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 22€

Une Grande spécialité de Rome... Escalopes de veau avec son jambon de Parme et feuille de sauge, le tout flambé au vin blanc, et sa caponata de légumes Sicilienne

OSSOBUCCO ALLA MILANESE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 25€

Plat typique de Milan, Ossobucco de veau cuit 16h à basse température, servi avec sa Gremolada (persillade italienne) et son risotto au Safran, Parmigiano Reggiano

POLIPO ALLA LUCIANA 23€

Tentacule de Poulpe, étouffée dans sa sauce tomates cerises Datterino, olives Taggiasche et câpres, sur son lit de crème de pois chiche

SCALOPI DI BRANZINO 24€

Escalope de Bar avec ses compagnons de mer, légumes croquants



NOS PIZZAS



NOTRE PÂTE À PIZZA ET SA CARACTÉRISTIQUE

Notre exécutif chef pizzaiolo Luca réunit toutes les conditions pour vous faire déguster des pizzas inégalées, à commencer par la recherche de farines uniques, nées de la germination de plus de 2000 types de grains anciens (génétiquement non modifiés) et élevées dans le climat de la Sicile. Elles sont exclusivement intégrales et semi-intégrales avec un contenu riche en fibres, des sels minéraux, à faible teneur en gluten, qui, grâce à un savant levage, en appliquant des techniques modernes, sont le fruit d'années d'étude. C'est ce qui donne un produit au goût unique, délicat et très digeste, créant une harmonie parfaite entre l'extérieur croustillant et le cœur tendre qui fond dans la bouche. Les combinaisons, judicieusement assorties, sont données par des produits d'excellence italienne scrupuleusement sélectionnés.

A VOUS LE JUGEMENT... BONNE DEGUSTATION !

MARGHERITA 11€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano, basilic

REGINA 14€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit di Alta Qualita, champignons, olives Taggiasche

CALZONE REGINA ELISABETTA 15€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit di Alta Qualita, champignons

DIAVOLA PICCANTE 14€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Saucisson piquant de Calabre, N'duja (pâte à saucisse très piquante), Provola fumé, et oignons rouges caramélisés

PARMA CRUDO 16€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon de Parme 24 mois, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette

OCCHIO DI POLIFEMO (LA SPÉCIALITÉ DES CASCADES !) 18€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon de Parme 24 mois, tomates cerises Datterino confites, roquette, et boule entière de Burrata au cœur fondant !

BRESAOLA 15€

Mozzarella Fior Di Latte, Bresaola (carpaccio de filet de bœuf maturé), Gorgonzola, fines tranches de fenouil croquant déposées à cru

CARBONARA 16€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Guanciale croustillant (joue de cochon fumée et séchée aux fines herbes), flocons de Parmigiano Reggiano, œuf, oignons caramélisés, poivre frais



GENOVESE 16€

Mozzarella Fior di Latte d'Agerola, sauce Genovese (Bœuf confit avec sa réduction de crème d'oignons mijoté pendant des heures), Provola fumé, fines tranches de carottes crues, copeaux de Pecorino !

4 FORMAGGI 15€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza)

CALZONE QUATTRO FORMAGGI 15€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza)

PORCHETTA 18€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, tranches de cochon de lait épicées et farcies aux herbes rôties au four, Scamorza (Mozzarella di Bufala fumée) et artichauts

LA TARTUFATA 18€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, roquette

* supplément : jambon cuit di Alta Qualita + 3€

NORMA 14€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, moelleuses aubergines frites, ricotta fraîche, copeaux de ricotta, basilic

VEGETARIANA 15€

Mozzarella Fior Di Latte, Scamorza (mozzarella di Bufala fumée), légumes cuits à basse température craquants, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confites

IL MARE !

NAPOLI PUTTANESCA 13€

Sauce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, tomates cerises Datterino confites, olives Taggiasche

SALMONE 17€

Mozzarella Fior Di Latte, roquette, Saumon fumé maison, graines de grenade

PIOVRA 17€

Mozzarella Fior Di Latte, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confites



PIZZA BAMBINO 8€

Prosciutto o Margherita





NOS DESSERTS DU JOUR

TIRAMISU... L'UNIQUE...	8 €
PANNA COTTA À LA VANILLE	8 €
<i>et son coulis maison au choix : fruits rouges - pistache - chocolat</i>	
FORESTA NERA	9 €
<i>pain biscuit au chocolat et ses cerises Amarena et fruits rouges, garni de crème au cacao, chantilly et éclats de chocolat noir</i>	
DIPLOMATICA	9 €
<i>Tarte diplomate avec son pain d'Espagne à l'orange et son millefeuille de crème pâtissière</i>	
CROSTATA AL LIMONE	9 €
<i>Tarte Italienne au citron et sa Chantilly maison</i>	
PIZZA À LA CRÈME DE CHOCOLAT	9 €
<i>éclats de noisettes du Piémont et nuage de sucre glace</i>	

VÉRITABLES GLACES « FATTE IN CASA » ... PARCE QUE OUI, NOS GLACES SONT FAITES MAISON !

1 boule.....	3 €
2 boules.....	6 €
Supplément chantilly maison	1 €

Parfums Vanille, Chocolat, Pistache pure de Sicile, Café, Noisettes du Piémont, Citron, Fraise

COPPE GELATO DI CASA



AFFOGATO AL CAFFE	9,50 €
<i>Glace café et vanille, café expresso illy, chantilly maison</i>	
AFFOGATO AL CIOCCOLATO	9,50 €
<i>Glace chocolat et noisette du Piémont, sauce chocolat, chantilly maison</i>	
AFFOGATO AL LIMONCELLO	9,50 €
<i>Glace 2 boules citron et Limoncello liqueur</i>	