

I NOSTRI GUSTOSI PRODOTTI

Parfait à l'apéritif ou comme entrée

LA BURRATA DOP ————— 9€

Magnifique burrata di Andria (Pouilles), tomate de région, pesto de basilic et roquette

MOZZARELLA IN CARROZZA ————— 9,50€

Ultra fondantes boules de Mozzarella di Bufala panées et frites, et sa sauce de tomates cerises San Marzano, éclatantes en bouche

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"

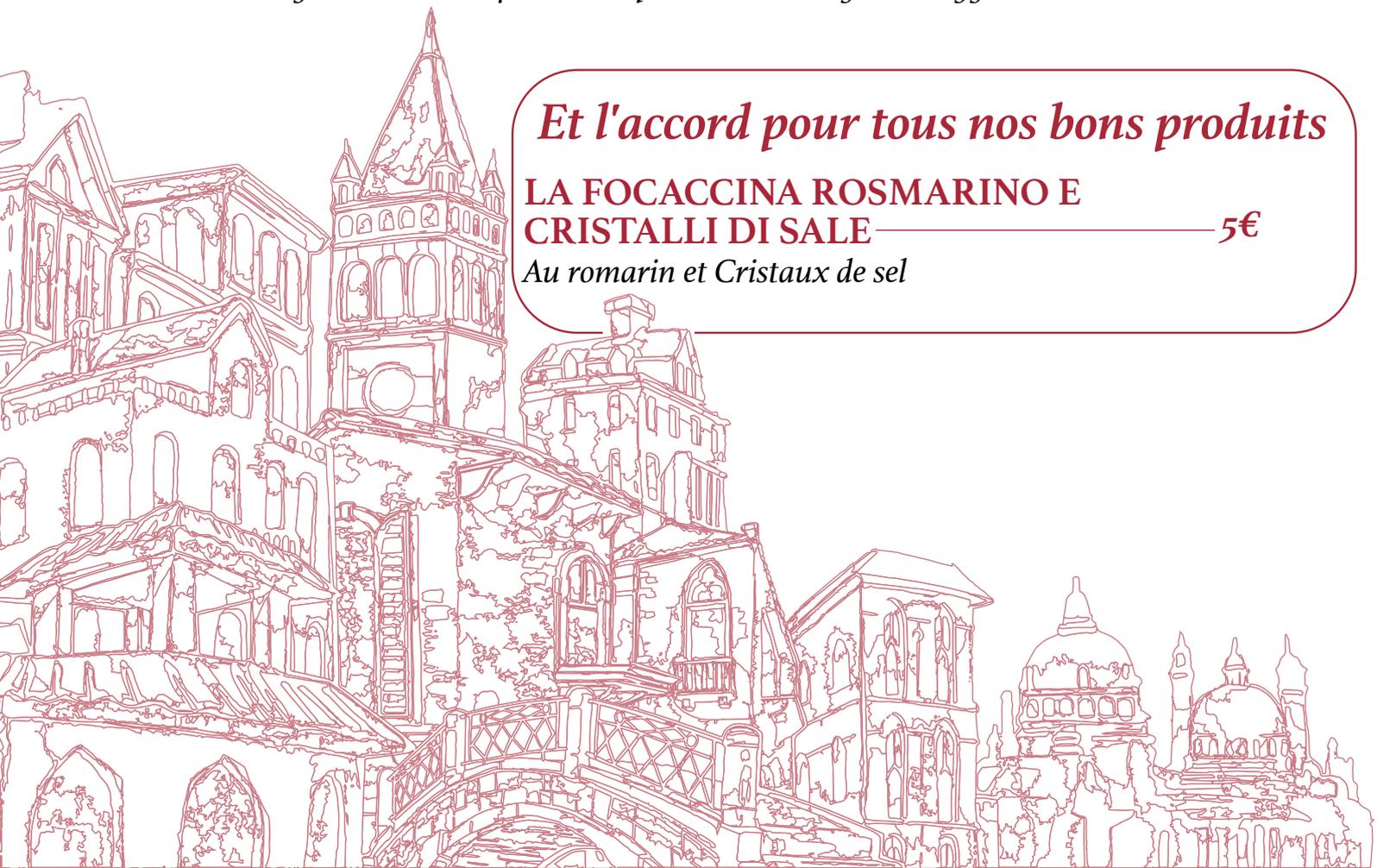
CARPACCIO DI BRESAOLA ————— 8€

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



DE NOTRE LABORATOIRE NAISSENT NOS BRUSCHETTE

*pain fait par
nos mains*



BRUSCHETTA CAPRESE ————— 8,50€

Pain croquant, belles tomates de région, Mozzarella di Bufala, Pesto de basilic

BRUSCHETTA AUTUNNO ————— 12€

Pain croquant, crème de courge, cèpes, lardo di Colonnata (le meilleur lard au monde, affiné dans des vasques de marbre, pendant au moins 6 à 10 mois, avec du sel, de l'ail, du poivre, du romarin et autres herbes aromatiques), amandes toastées

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

VITELLO TONNATO ————— 11€

Fines tranches de veau, salsa sublime de thon, câpres. Exceptionnel !

IL FRITTO MISTO ————— 12€

Gambas, calamars, courgettes, le tout pané et frit

SALADE DELL'AUTUNNO ————— 16€

Salade mix, seiches, dés de courge, pois chiches, fruits secs, zeste de citron, croûtons de pain à l'ail

NOS PRIMI PIATTI

PACCHERI ALLA CARBONARA

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

15€

GNOCCHI DI ZUCCA

Gnocchis roulés à la main, crème de courge et scamorza fumée (fromage de vache du Sud de l'Italie), guanciale croquant (joue de cochon fumée et séchées aux fines herbes), ricotta salée

16€

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

La véritable recette comme à Bologne, ragoût à la bolognaise et Parmigiano Reggiano

17€

RAVIOLI BOCCONCINO AL TARTUFO

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

19€

PAPPARDELLE CON PORCINI E SPECK

Pappardelles (grosses Tagliatelles) aux Cèpes et Speck (Jambon de Parme fumé) et sa sauce aux champignons des bois

19€

CALAMARATA ALLA LUCIANA

Calamarata (jolies pâtes en forme d'anneau) à la Luciana : originaire de Napolie, c'est une sauce traditionnelle à base de Poulpe, sauce tomates San Marzano, oignons étouffés, olives Taggiasche, câpres

17€

SPAGHETTI VONGOLE E COZZE

Spaghettis sautés aux palourdes et moules, tomates cerises Datterino. L' incontournable de la maison !

18€

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto aux fruits de mer

18€

FUSILLI ALLE SCAMPI

Fusillis aux Langoustines, avec sa crème de pois chiche et burrata au citron

19€

PASTA BAMBINO

Sauce du jour, demander à votre serveur !

8€

NOS SECONDI PIATTI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Une grande spécialité de Rome... Escalopes de veau avec son jambon de Parme et feuille de sauge le tout flambé au Marsala, patates et légumes de saison

22€

MAIALINO AI PORCINI

Tournedos de cochon, enroulé de son Speck (Jambon de Parme fumé), et sa sauce aux Cèpes et champignons des bois, patates au four. Un plat pour apprécier l'automne !

20€

MOSCARDINI ALL'AMALFITANA

Petits poulpes accompagnés de leur sauce de tomates Datterino, patates et petits pois, le tout recouvrant une magnifique tranche de notre pain maison. À tomber!

21€

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 fruits d'années d'études.

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.

À VOUS LE JUGEMENT... BONNE DEGUSTATION !

MARGHERITA

12€

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

NAPOLI PUTTANESCA

13€

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

VEGETARIANA

14€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Scamorza (mozzarella di Bufala fumée), légumes grillés (courgettes, poivrons, aubergines), tomates cerises Datterino, olives Taggiasche

QUATTRO FORMAGGI

15€

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

CALZONE QUATTRO FORMAGGI

15€

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

NORMA

15€

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

REGINA ————— 15€

Sauce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit aux herbes, champignons, olives Taggiasche
La squadra te conseille d'ajouter de la stracciatella ! (+3€)

CALZONE REGINA ELISABETTA ————— 15€

Sauce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit aux herbes, champignons

HOT DIAVOLA ————— 15€

Sauce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, saucisson piquant de Calabre, N'duja (pâte à saucisse très piquante) et oignons rouges caramélisés
Ajoute-y une burrata (+5€)

PARMA CRUDO ————— 17€

Sauce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon de Parme 24 mois, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette
Il capo te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

SEXY BRESAOLA ————— 17€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Bresaola (carpaccio de filet de bœuf mûré), 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

SALSICCIA E GORGONZOLA ————— 17€

Sauce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte d'Agerola, saucisse, gorgonzola, chicorée italienne rouge. Une pizza gourmande !

LA TARTUFATA ————— 18€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant), aux éclats de truffe, roquette
On te conseille d'ajouter du jambon cuit aux herbes (+3€)

L'AUTUNNO ————— 17€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Courge, Speck (Jambon de Parme fumé), roquette, Scamorza fumée (fromage de vache du Sud de l'Italie)... La pizza qui vous réconfortera avec l'automne !

PORCINI E SPECK ————— 18€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sauté de Cèpes parfumés au persil, champignons des bois, Speck (Jambon de Parme fumé)

PIZZA BAMBINO PROSCIUTTO O MARGHERITA ————— 8€

NOS DOLCI

TIRAMISU...L'UNIQUE ————— 7€

L'incontournable della casa, avec sa touche de marsala

ROCHER CROCCANTE ————— 8€

Biscuit au chocolat, mousse à la Gianduja et noisettes, croquant au chocolat, glacé au chocolat croquant et noisettes

PANNA COTTA ROSSA ————— 6,5€

Panna cotta crémeuse à la vanille et son colis fruits rouges maison

CHEESECAKE AL PISTACCHIO ————— 8€

Biscuit croquant, ricotta aromatisée à la pistache et sublime crème de pistache !

VERITABLE GLACE "FATTE IN CASA"

Parce que oui, nos glaces sont faites maison !

1 BOULE ————— 3€

2 BOULES ————— 6€

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON ————— 1€

PARFUMS : Vanille, Chocolat, Tiramisu, Café, Noisettes du Piémont, Citron, cerise Amarena



COPPE GELATO DI CASA

COPPA TIRAMISU ————— 8,50€

Glace 2 boules tiramisu, chantilly maison, biscuit, poudre de cacao

AFFOGATO AL CAFFE ————— 9,50€

Glace café et vanille, café expresso illy, chantilly maison

AFFOGATO AL CIOCCOLATO ————— 9,50€

Glace chocolat et noisette du Piémont. sauce chocolat. chantilly maison

COPPA AMARENA ————— 9,50€

Glace 2 boules cerise Amarena, chantilly maison, cerise Amarena et son coulis

AFFOGATO AL LIMONCELLO ————— 9,50€

Glace 2 boules citron et Limoncello liqueur