

I NOSTRI GUSTOSI PRODOTTI

Parfait à l'apéritif ou comme entrée

STRACCIATELLA FUMÉE ————— 8€

Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

LA BURRATA À LA TRUFFE ————— 9,50€

Et puis c'est tout !

ARANCINI ————— 7€

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

CARPACCIO DI BRESAOLA ————— 9€

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

VITELLO TONNATO ————— 11€

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

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"

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 PISTACCHIO ————— 9,50€

Pain croquant, pesto de pistache, mortadella al pistacchio di Bologna et stracciatella (cœur de la Burrata fondant)

BRUSCHETTA REALE ————— 9,50€

Pain croquant, carpaccio de filet mignon, roquette, tomates Datterino et ricotta

NOS PRIMI PIATTI



CANNELLONI FARCITI ————— 14€

*Cannellonis farcis de ricotta di Bufala et épinards, mozzarella, Parmigiano Reggiano...
Le tout gratiné au four! Et voila!*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ————— 15€

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

ZITI ALLA GENOVESE ————— 15€

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, Straciatella (cœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, Parmigiano Reggiano

PAPPARDELLE CON PORCINI E SPECK ————— 19€

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

SPAGHETTI VONGOLE E COZZE ————— 18€

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

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ————— 18€

Risotto aux fruits de mer

PASTA BAMBINO ————— 8€

Sauce du jour, demander à votre serveur !

NOS SECONDI PIATTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ————— 14€

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

MAIALINO AI PORCINI ————— 20€

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 !

ZUPETTA DI PESCE ————— 19€

Joli méli-mélo de fruits de mer (calamars, gambas, petits poulpes, moules), sauce tomates San Marzano, servi avec ses croutons

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 ————— 6,5€
L'incontournable della casa, avec sa touche de marsala

ROCHER CROCCANTE ————— 7€
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 ————— 7€
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