NOS ANTIPASTI

LA BURRATA DOP	_9,50€
Magnifique burrata di Andria (Pouilles), accompagnée de ses chips de courge marinés, et sa crème de courge	
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	
CAPONATA SICILIANA	_8€
Grande spécialité Sicilienne à base d'aubergines, oignons, tomates, céleri, poivrons, carottes, olives taggiasche et câpres, le tout confit à l'aigre doux et servi dans son panier de pâte à pizza	
ARANCINI	_8€
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	_ 13€
Gambas, calamars, artichauts et courgettes, le tout pané et frit	
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"	
NOTRE ASSIETTE DEI SAPORI (à partager)————————————————————————————————————	_ 18€
I boule de Mozzarella di Bufala ultra fondante, I arancini, I gambas, I calamar, des artichauts et des courgettes, le tout pané et frit	
Et l'accord pour tous nos bons produits	
LA FOCACCINA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE Au romarin et Cristaux de sel	_5€

DE NOTRE LABORATOIRE NAISSENT NOS BRUSCHETTE



BRUSCHETTA CAPONATA SICILIANA Pain croquant, aubergines, oignons, tomates, céleri, poivrons, carottes, olives taggiasche et câpres, le tout confit à l'aigre doux	— 9,50€
Pain croquant, pesto de pistache, mortadella al pistacchio di Bologna et stracciatella	— 9,50€
(cœur de la Burrata fondant)	

NOS PRIMI PIATTI

	-1
CANNELLONI FARCITI Cannellonis farcis de ricotta di Bufala et épinards, mozarella, Parmigiano Reggiano Le tout gratiné au four! Et voila!	15€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA La véritable recette à l'italienne (sans crème fraîche): Guanciale croquant (joue de cochon fumée et sechée aux fines herbes), jaune d'œuf, pecorino Romano et un tour de poivre	_15€
ZITI ALLA GENOVESE 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!	_15€
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€
RISOTTO CON PORCINI E SALCISSIA Risotto fondant aux cèpes, à la saucisse Italienne, et sa crème de Taleggio (gros pavé moelleux au lait de vache, de la Lombardie)	_ 18€
SPAGHETTI VONGOLE E COZZE Spaghettis sautés aux palourdes et moules, tomates cerises Datterino. L'incontournable de la maison!	– 18€
CALAMARATA AI GAMBERI Calamarata (jolies pâtes en forme d'anneau) aux gambas et sa bisque, le tout sauté avec ses artichauts croquants et sa crème de poireaux	_ 19€
PASTA BAMBINO Sauce du jour, demander à votre serveur!	_ 8€
NOS SECONDI PIATTI	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA Melanzane alla Parmigiana et basta! fines tranches d'aubergines frites et gratinées au four, Mozzarella coulante, sauce tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano et basilic	– I 4€
OSSOBUCCO ALLA MILANESE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO Plat typique de Milan, Ossobucco de veau décomposé, cuit 16h à basse température, servi avec son risotto au Safran, parmigiano reggiano	_22€
ZUPETTA DI PESCE Joli méli-mélo de fruits de mer (calamars, gambas, petits poulpes, moules), sauce tomates San Marzano, servi avec ses croutons	— 19€

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!

(Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza)

aubergines frites, copeaux de ricotta, basilic

NORMA-

12€ MARGHERITA-Sauce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano, basilic -13€ NAPOLI PUTTANESCA – 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), léqumes 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) 15€ CALZONE QUATTRO FORMAGGI-Mozzarella For Di Latte d'Agerola, sélections de fromages italiens

Sauce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, mœlleuses

15€

REGINA —	— <i>15</i> €
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	-70
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€)	
DADAMA CRUDO	C
PARMA CRUDO 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€)	— 17€
GENOVESE-	— <i>16</i> €
Mozarella Fior Di Latte d'Agerola, sauce Genovese (bœuf confit avec sa réduction de crème d'oignons mijoté pendant des heures), pecorino romano (fromage traditionnel à base de lait entier de brebis), scamorza fumé (fromage au lait de vache)	100
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!	—17C
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€)	100
	-(0
CAPRICCIOSA Sauce de tomates San Marzano DOP, mozarella, champignons, jambon cuit et ses artichauts frais	—16€
DODCINI E CDECK	18€
PORCINI E SPECK Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sauté de cèpes parfumés au persil, champignons des bois, Speck (Jambon de Parme fumé)	—10 t
PIZZA BAMBINO PROSCIUTTO O MARGHERITA	8€
CALADE VEDTE	r£
SALADE VERTE———————————————————————————————————	—5t

NOS DOLCI

TIRAMISUL'UNIQUE L'incontournable della casa, avec sa touche de marsala	—— 6,5€
ROCHER CROCCANTE Biscuit au chocolat, mousse à la Gianduja et noisettes, croquant au chocolat, glacé au chocolat croquant et noisettes	—_7€
PANNA COTTA ROSSA Panna cotta crémeuse à la vanille et son colis fruits rouges maison	—— 6,5€
CHEESECAKE AL PISTACCHIO Biscuit croquant, ricotta aromatisée à la pistache et sublime crème de pistache!	—_7€
VERITABLE GLACE "FATTE IN CA	SA"
Parce que oui, nos glaces sont faites maison	n!
BOULE—	
BOULES————————————————————————————————————	
SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON————————————————————————————————————	
PARFUMS: Vanille, Chocolat, Tiramisu, Café, Noisettes du Piémont, Citron, Cerise Amarena, Pistache	A
COPPE GELATO DI CASA	
COPPA TIRAMISU Glace 2 boules tiramisu, chantilly maison, biscuit, poudre de cacao	—— 8,5 0
AFFOGATO AL CAFFE Glace café et vanille, café expresso illy, chantilly maison	9,50
AFFOGATO AL CIOCCOLATO Glace chocolat et noisette du Piémont. sauce chocolat. chantilly maison	—— 9,5 0
Class a houles series Amanana, chantilly maison, series Amanana et son sculis	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