

## ANTIPASTI

- Burrata pugliese** 🌿 ..... 10  
Burrata di puglia au cœur coulant de pesto basilic, tomates cerises confites, pignons, focaccia maison
- Stracciatella siciliana** 🌿 ..... 10  
Le coeur crémeux de la burrata, pesto rosso, olives taggiasche, persil, focaccia napolitaine
- Prosciutto di Parma D.O.P 24 mesi** ..... 7  
Chiffonnade de jambon cru affiné 24 mois en direct de Parme
- Bresaola de boeuf Punta d'Anca** ..... 7  
Boeuf séché légèrement salé, assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron
- Legumi grigliati** 🌿 ..... 7  
Assortiment de légumes grillés et marinés
- Focaccia napoletana** 🌿 ..... 4  
Pâte à pizza, origan, romarin, grana padano, ail, huile d'olive EV
- Tagliere misto** ..... 13 / 18  
Sélection de charcuteries, fromages et légumes grillés

## INSALATE

- Pugliese** ..... 15  
Chiffonnade de Jambon cru di Parma, romaine, tomates cerises confites, coeur crémeux de burrata, pesto basilic, olives taggiasche, copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois
- Insalatona di legumi grigliati (v)** ..... 15  
Artichauts Nostrali grillés de la maison Calugi et sélection de légumes d'été grillés et marinés par nos soins

## PIZZE

- Margherita** 🌿 ..... 11  
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, Parmigiano Reggiano 24 mois, basilic, huile d'olive EV ( supp. Burrata +3eur)
- Carciofi e olive** 🌿 ..... 15  
Artichauts grillés et marinés, olives taggiasche, tomates cerises confites, mozzarella fior di latte, sauce tomate mijotée 8 heures
- Cetara** ..... 15  
Filets d'anchois de Cetara de la maison Delfino, sauce tomate, stracciatella, olives taggiasche, tomates cerises confites, origan, ail
- Buffala** 🌿 ..... 14  
Mozzarella di buffala, sauce tomate, pesto basilic, tomates cerises fraîches et confites (supp. aubergines +2eur)
- Amatriciana** 🍖 ..... 15  
Sauce Amatriciana, guanciale croustillant, oignons caramélisés, fior di latte, pecorino romano D.O.P
- 4 Formaggi i miele al tartufo** 🌿 ..... 16  
Crème fraîche, provola fumée, gorgonzola, chèvre, Grana padano, miel à la truffe noire d'été, noisettes torrifiées, persil
- Carbonara al tartufo** ..... 16  
Mozzarella fior di latte, guanciale croustillant, crème d'oeufs et poivre, crème de truffe noire, Parmigiano Reggiano 24 mois
- Diavola** 🍖 ..... 16  
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, spianata piccante, N'duja, coeur crémeux de burrata, oignons confits, huile d'olive EV
- Regina** ..... 16  
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, champignons rôtis, jambon blanc, olives taggiasche, copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois, persil (option Calzone)
- Genovese** 🌿 ..... 16  
Pesto basilic, provola fumée, tomates cerises confites, coeur crémeux de burrata, pignons torrifiés, basilic, huile d'olive EV
- Parma** ..... 17  
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, chiffonnade de Prosciutto di Parma, roquette, coeur crémeux de burrata, tomates cerises confites, pesto basilic
- Tartufo estivo** ..... 18  
Mozzarella fior di latte, crème à la truffe noire, jambon cuit, champignons rôtis, coeur crémeux de burrata, noisettes torrifiées, persil

## AL FORNO

- Polpette alla napoletana** ..... 17  
Boulettes gourmandes de boeuf mijotées dans un ragù napolitain, le tout recouvert de mozzarella di buffala gratinée au four
- Parmigiana revisitée** 🌿 ..... 15  
Aubergine fondante au four garnie d'une sauce tomate mijotée et de provola fumée sur une espuma de Parmigiano reggiano 24 mois

## DOLCI

- Tiramisu caffè Amaretto** ..... 8  
Le classique de la maison avec sa touche d'Amaretto
- Mousse au chocolat** ..... 8  
Mousse tiède au chocolat noir Guanaja 70% Valrhona, praliné noisettes, crème glacée vanille
- Chou géant al pistacchio** ..... 8  
Gros chou garni de deux boules de crème glacée vanille, praliné pistache, crème de pistache, pistaches caramélisées
- Paulova fruits rouges** ..... 8  
Meringue française craquante, marmelade fruits rouges et menthe, confit de fraise acidulé, ganache montée chocolat blanc Ivoire Valrhona

## MENU BAMBINO

Boisson au choix

/

Piccola pizza Margherita

ou

Jambon Mozzarella

/

Boule de glace

12

## SUPPLÉMENTS

Champignons : 2€ / Jambon cru: 3€ / Stracciatella : 3€ / Jambon cuit : 3€ / Olives Taggiasche : 2€

Gorgonzola : 3€ / Tomates confites : 2€ / Bresaola : 3€