

ANTIPASTI

Burrata all'arrabbiata 🌿🔥 **new** 10

Burrata 125gr, sauce tomate pimentée, filet d'huile d'olive

Stracciatella al tartufo 🌿 10

Le coeur crémeux de la burrata, sauce à la truffe di Molise

Prosciutto di Parma D.O.P 24 mesi 8

Chiffonnade de jambon cru affiné 24 mois en direct de Parme

Bresaola de boeuf Punta d'Anca 8

Bœuf séché légèrement salé, assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron

Legumi grigliati 🌿 9

Assortiment de légumes grillés et marinés

Focaccia napoletana 🌿 5

Pâte à pizza, origan, romarin, grana padano, ail, huile d'olive EV

Tagliere misto à partager 15 / 20

Sélection de charcuteries et fromages italiens et légumes grillés

AL FORNO

Lasagne alla Bolognese 17

Gourmandes lasagnes à la bolognaise faites par nos soins

Polpette alla napoletana 17

Boulettes gourmandes de boeuf mijotées dans un ragù napolitain, le tout recouvert de mozzarella di buffala gratinée au four

Rigatoni al tartufo 🌿 **new** 18

Gratin de rigatoni à la crème de champignons et truffe, Mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano 24 mois

Parmigiana di melanzane 🌿 17

Aubergine rôtie, sauce tomate mijotée, Provola fumé, Grana Padano, Basilic

PIZZA NAPOLETANA

Notre pâte est fermentée 48h minimum puis cuite dans un four napolitain à 400°C pendant 90 secondes afin de conserver une texture moelleuse et fondante.

Margherita 🌿 12

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, Parmigiano Reggiano 24 mois, basilic, huile d'olive EV (supp. Burrata +3eur)

Piemontese **new** 17

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, oignons caramélisés, prosciutto di Parma, noisettes torréfiées, basilic, huile d'olive EV

Carciofi e olive 🌿 16

Artichauts grillés et marinés, olives taggiasche, tomates cerises confites, mozzarella fior di latte, sauce tomate mijotée 8 heures

Cetara 16

Filets d'anchois de Cetara de la maison Delfino, sauce tomate, stracciatella, olives taggiasche, tomates cerises confites, origan, ail

Calzone napoletano **new** 15

Crème de ricotta, jambon blanc, provola fumée, sauce tomate mijotée, poivre de Tellicherry torréfié

Arrabbiata 🌿🔥 **new** 15

Sauce tomate pimentée, mozzarella fior di latte, stracciatella, tomates cerises confites, basilic, huile d'olive EV

4 Formaggi e miele al tartufo 🌿 16

Provola fumée, gorgonzola, chèvre, Grana padano, miel à la truffe noire d'été, noisettes torréfiées, persil

Carbonara al tartufo 17

Mozzarella fior di latte, guanciale croustillant, crème d'oeufs et poivre, crème de truffe noire, Parmigiano Reggiano 24 mois

Calabria 🌿🔥 16

Provola fumée, sauce tomate, spianata piccante, N'duja calabrese, olives taggiasche, copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois, 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)

Parma 17

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, chiffonnade de Prosciutto di Parma, roquette, stracciatella, tomates cerises confites, pesto basilic

Tartufo estivo 18

Mozzarella fior di latte, crème à la truffe noire, jambon cuit, champignons rôtis, stracciatella, noisettes torréfiées, persil

SUPLÉMENTS

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

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

DOLCI

Tiramisu caffè 8

Le grand classique, fatto in casa

Mousse au chocolat 9

Mousse tiède au chocolat noir Guanaja 70% Valrhona, praliné noisettes, crème glacée vanille

Chou al pistacchio 9

Chou garni de deux boules de crème glacée vanille, praliné pistache, crème de pistache, pistaches caramélisées

Paulova exotique **new** 9

Meringue à la noix de coco, confit de mangue passion

MENU BAMBINO

Boisson au choix *

/

Piccola pizza Margherita

ou

Jambon Mozzarella

/

Boule de glace

12

* Boissons menu Bambino

Coca / Coca zéro / Jus d'orange / Jus de pomme / Sirop