

ANTIPASTI

Burrata pesto 10

Burrata 125g au cœur coulant de pesto basilic, Tomates cerises confites, pignons, huile d'olive EV

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, grana padano, ail, huile d'olive EV

Tagliere misto à partager 15 / 20

Sélection de charcuteries et fromages italiens et légumes grillés

ARANCINI ^{new}

Arancino al tartufo ^{new} 5

Arancino al tartufo 120g, coeur de mozzarella filante et fondue de caciocavallo

Arancino alla Bolognese ^{new} 5

Arancino alla bolognese 120g, provola fumée et fondue de caciocavallo

PIZZA NAPOLETANA

Margherita 12

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

Piemontese 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

Genovese 16

Pesto basilic, provola fumée, tomates cerises confites, coeur crémeux de burrata, pignons torréfiés, basilic, huile d'olive EV

Bufala e melanzana ^{new} 16

Mozzarella di bufala fraîche, sauce tomate, aubergine rôtie, pesto basilic, tomates confites

Cetara 17

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

4 Formaggi e miele al tartufo 17

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

Carbonara al tartufo 17

Mozzarella fior di latte, guancia croustillant, crème d'oeufs et poivre, crème de truffe noire

Piccante 2018 ^{new} 16

Provola fumée, sauce tomate, spianata piccante, pickles de poivron rouge, crème de ricotta, huile d'olive EV

Regina 16

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, champignons rôtis, jambon blanc, olives taggiasche, persil

Parma 18

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

AL FORNO

Lasagne alla Bolognese 17

Gourmandes lasagnes à la bolognaise faites par nos soins

Rigatoni al tartufo 18

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

Parmigiana revisitée 17

Aubergine fondante au four garnie d'une sauce tomate mijotée et de provola fumée sur une fonduta de Parmigiano reggiano

Polpette alla napoletana 17

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

DOLCI

Nocciolamisù ^{new} 9

Gourmand tiramisù caffè au praliné noisettes et noisettes caramélisées

Ile flottante vanille et Tonka 9

Nuage onctueux de crème anglaise à la vanille bourbon, caramel beurre salé, opaline noisette tonka

Profiterole chocolat cacahuète ^{new} 9

Chou garni de deux boules de crème glacée vanille, chocolat noir fondu, caramel au beurre salé, cacahuètes caramélisées

Pavlova fraise basilic ^{new} 9

Meringue, confit de fraise et basilic, ganache montée chocolat blanc, zests de citron vert

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

SUPPLÉMENTS

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

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