



ANTIPASTI

Tatin de tomates cerises  ^{new} 9

Tomates cerises rôties façon tatin, une chantilly pecorino qui fond dans la bouche, et un beurre persillé qui fait danser les papilles

Burrata con pappa al pomodoro  ^{new} 9

Une burrata 125gr de Puglia, sur une pappa al pomodoro chaude aux notes de tomates, huile d’olive et ail

Stracciatella al tartufo  9

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

Focaccia napoletana  5

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

Legumi grigliati  9

Assortiment de légumes grillés et marinés

Insalata verde  5

Un bol de verdure, pour se donner bonne conscience entre deux parts de pizza.

Tagliere misto à partager..... 15 / 20

Sélection de charcuteries et fromages italiens et légumes grillés

PIZZA NAPOLETANA

Margherita  12

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

Bolognese ^{new} 17

Ragù alla bolognese doucement mijoté, mozzarella fior di latte, crème cacio e pepe, provolone doux

Carciofi e olive  16

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

Carbonara al tartufo 17

Mozzarella fior di latte, guanciale, crème d’oeufs et poivre, crème de truffe noire

Melanzana  16

Auvergine rôtie, tomates cerises confites, sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto basilic

Cetara 17

Filets d’anchois de Cetara, 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

Amatriciana  ^{new} 16

Tomates cerises confites, sauce tomate mijotée pimentée, fior di latte, guanciale, oignons rouges, pecorino

Calabrese  16

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, spianata piccante, N'duja, gorgonzola, oignons confits, huile d’olive EV

Regina..... 16

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, champignons rôtis, jambon braisé aux herbes, olives taggiasche, persil

Parma 18

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

Funghi e tartufo  ^{new} 17

Poêlée de champignons du jour, crème de champignons et truffe, persillade, provolone doux (supp. jambon persillé +3eur)

I PIATTI

Polpette alla napoletana.....17

Boulettes gourmandes de boeuf mijotées dans un ragù napolitain recouvert d’une mozzarella di bufala gratinée

Rigatoni al tartufo  18

Gratin de rigatoni à la crème de champignons et truffe, mozzarella fior di latte, gorgonzola

Millefoglie di lasagne ^{new}17

Mille-feuilles de lasagne à la bolognaise, crème d’épinard et pecorino romano, parmesan rapé

Carpaccio di manzo XXL20

Fines tranches de boeuf, artichauts marinés, tomates cerises confites, roquette, sauce cacio e peppe pleine de peps

DOLCI

Nocciolamisù 9

Gourmand tiramisù caffè au praliné noisettes et noisettes caramélisées

Mille feuilles vanille caramel ^{new} 9

Mille feuilles et sa crème vanille de Madagascar légère et parfumée, le tout twisté d’un caramel au beurre salé bien coquin.

Chou al pistacchio..... 9

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

Spuma al cioccolato 9

Un nuage aérien de chocolat noir monté minute au siphon, praliné amandes, crème glacée vanille, amandes caramélisées

MENU BAMBINO

Boisson au choix *

/

Piccola pizza Margherita

ou

Jambon Mozzarella

/

Boule de glace

12

* Boissons menu Bambino

Coca / Coca zéro / 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€