



Menu Hiver

Antipasti

Camembert rôti à partager ^{NEW}	10€
Camembert fondant rôti aux herbes, ail confit et miel de truffe	
Ricotta e aglio confit à partager ^{NEW}	7€
Ricotta ultra crémeuse, ail confit et tomates cerises	
Burrata pesto	9€
Burrata 125gr, pesto basilic, tomates cerises confites, huile d'olive EV	
Burrata con pappa al pomodoro	9€
Burrata 125gr, pappa al pomodoro chaude aux notes de tomates, huile d'olive et ail	
Focaccia napoletana	5€
Pâte à pizza, origan, grana padano, ail, huile d'olive EV	
Legumi grigliati	8€
Assortiment de légumes grillés et marinés	
Insalata verde	5€
Un bol de verdure, pour se donner bonne conscience entre deux parts de pizza.	
Prosciutto crudo Emiliano 15 mesi	8€
Chiffonnade de jambon cru affiné 15 mois de la province de Parme	
Bresaola de boeuf Punta d'Anca	8€
Boeuf séché légèrement salé, filet d'huile d'olive et de zestes de citron	
Tagliere misto à partager	15€ / 20€
Sélection de charcuteries et fromages italiens et légumes grillés	

I Piatti

Insalata di legumi grigliati	16€
Sélection de légumes d'été grillés et marinés	
Insalata Pugliese	17€
Chiffonnade de Jambon cru di Parma, salade, tomates cerises confites, burrata, pesto basilic, olives, copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois	
Parmigiana di melanzane classica ^{NEW}	14€
Aubergines rôties, sauce tomate mijotée 8 heures, provola fumé, grana padano, basilic	
Cannelloni al ragù di maiale piccante ^{NEW}	16€
Cannelloni farcis d'un ragù de cochon légèrement pimenté et ricotta, crème de provola affumicata, huile aux herbes	
Polpette alla napoletana	17€
Boulettes gourmandes de boeuf mijotées dans un ragù napolitain recouvert d'une mozzarella di bufala gratinée	
Millefoglie di lasagne	18€
Mille-feuilles de lasagne à la bolognaise, crème d'épinard et pecorino romano, parmesan rapé	
Rigatoni al tartufo	17€
Gratin de rigatoni à la crème de champignons et truffe, mozzarella fior di latte, gorgonzola	

Pizze

Margherita	12€
Mozzarella, sauce tomate, basilic, huile d'olive EV (supp. burrata +3€)	
Marinara ^{NEW}	13€
Sauce tomate, olives, tomates confites, origan, huile à l'ail, basilic	
Provola e pepe ^{NEW}	13€
Provola fumée, sauce tomate, basilic, mélange de poivres torréfiés, huile d'olive EV	
Melanzana	15€
Aubergine rôtie, tomates confites, sauce tomate, mozzarella, pesto basilic	
Carciofi e olive	16€
Artichauts grillés, olives, tomates confites, mozzarella, sauce tomate mijotée	
Carbonara al tartufo	17€
Mozzarella, guanciale, crème d'œufs et poivre, crème de truffe noire	
4 Formaggi e miele al tartufo	17€
Provola, gorgonzola, chèvre, Grana padano, miel à la truffe, noisettes, persil	
Nduja e Gorgonzola ^{NEW}	16€
Crème de nduja et gorgonzola, spianata piccante, oignons caramélisés, mozzarella	
Cetara	17€
Filets d'anchois, sauce tomate, mozzarella, olives, tomates confites, origan, ail	
Regina	16€
Mozzarella, sauce tomate, champignons rôtis, jambon braisé aux herbes, olives, persil	
Piemontese	17€
Crème de ricotta, mozzarella, gorgonzola, oignons caramélisés, jambon cru, noisettes	
Funghi e tartufo	17€
Poêlée de champignons du jour, crème de champignons et truffe, persillade, provolone doux (supp. jambon persillé +3eur)	

Dolci

Tiramisù	8€
Le grand classique, fatto in casa	
Nocciolamisù	9€
Gourmand tiramisù café au praliné noisettes et noisettes caramélisées	
Île flottante tonka & caramel ^{NEW}	8€
Un onctueux nuage sur une crème anglaise parfumée à la fève de tonka, caramel beurre salé et amandes caramélisées	
Chou al pistacchio	9€
Chou garni de deux boules de crème glacée vanille, praliné pistache, crème de pistache, pistaches caramélisées	
San Sebastián Cheesecake ^{NEW}	8€
Un cheesecake généreux et crémeux, cœur fondant, nappé d'une sauce chocolat bien chaude	
Panna cotta agli agrumi ^{NEW}	8€
Panna cotta infusée à la verveine, suprême d'agrumes et coulis agrumes, sablé citron pavot	
Poire façon Belle-Hélène ^{NEW}	8€
Poire pochée, boule de glace vanille, crème mascarpone orange et cannelle, sauce chocolat	

Menu Bambino

Boisson au choix *
Piccola Margherita ou Piccola Jambon Mozzarella
Boule de glace vanille

12€

*Coca / Coca zéro / Jus de pomme / Sirop

SUPPLÉMENTS

Champignons : 2€ / Jambon cru : 3€ / Burrata : 3€ / Anchois : 3€ /
Jambon cuit : 3€ / Olives : 2€ / Bresaola : 3€ / Gorgonzola : 3€ /
Tomates confites : 2€

HIVER 2026 — PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.
Cotta ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de ses viandes et italienne de ses charcuteries.