

CARTE

Tous nos plats et desserts sont réalisés
avec amour et fait maison par notre
Chef Italien "Simone"

A PARTAGER

Planche Assortiment de charcuterie et/ou fromages	18	Antipasti Burrata, artichauts, tomates séchées, câpres et différents délices frits	20
---	----	---	----

ENTREES

Bruschetta Romana Pecorino, guanciale et miel	14	Minestrone di ceci La soupe aux pois chiches est une soupe traditionnelle de la cuisine Italienne, préparée avec des pois chiches comme ingrédient principal et enrichie de légumes. Les premières recettes seraient apparues à l'époque de l'Empire Romain.	16
Caponata Siciliana Recette Sicilienne qui remonte à 1709... salade d'aubergines aigre-douce avec câpres, tomates, olives et oignons	14	Salade Italiana Salade, tomates cerise, jambon de Parme, mozzarella di Bufala, croûtons de pain	17
Taleggio fuso Fromage Italien fondu, pommes de terre, jambon de Parme 1 personne : 14 A partager : 19		Velouté de Cèpes Croûtons de pain croustillants, huile d'olive et persil	14

PÂTES & RISOTTO (pâtes sans gluten disponibles sur demande)

Ravioli al tartufo Raviolis farcis aux champignons, sauce au parmesan et copeaux de truffes	24	Linguine vongole e bottarga Linguine aux palourdes, poutargue et persil	26
Tagliolini alla gorgonzola Tagliolini à l'encre de seiche, sauce au gorgonzola et guanciale	22	Risotto di mare Risotto de crevettes, agrémenté d'un pesto de pistache, parfumé au citron	28
Carbonara Emulsion de jaune d'oeuf, pecorino et guanciale poivré	23	Risotto dello Chef Chair à saucisse, safran et taleggio fondu	28

BURGER (supplément truffe 4€)

Burger Gourmet Pain aux céréals, steak haché black Angus 180g, sauce Pecorino, guanciale, roquette et tomates	21	Burger Classico - simple ou double Pain aux céréals, steak Black Angus 180g façon boucher, tomate, cheddar, roquette, mayonnaise et ketchup, salade et frites fraîches	15/18
--	----	--	-------

Karine

Prix net en Euros service compris

CARTE

Nos pizzas sont préparées avec la **farine Caputo**,
une farine ancestrale de Naples, reconnue pour sa
qualité supérieure et son goût authentique

PLATS

Entrecôte «Ribeye Argentin» 350gr Boeuf élevé au grand air. Sa viande rouge sombre offre un grain fin et régulier. Persillée, sa saveur et sa jutosité en font la réputation des morceaux de viande d'exception. Accompagnée de pomme de terre au four au romarin et salade	38	Polpo alla diavola 200gr Poulpe en sauce tomate avec sa touche pimentée accompagnée de petits pois	27
Bavette de boeuf Bavette de boeuf Black Angus 280g, frites fraîches et salade	25	Filet de dorade Filet de dorade grillé 300g, pomme de terre en persillade, oignons grillés	26
Magret de canard Frites fraîches et salade	26	Assiette de frites fraîches	4.5
		Petite salade verte	3.5
		Sauce au poivre ou pecorino	2

PIZZA

Parma Base tomate, mozzarella «Fior di latte», jambon de Parma, roquette	16	Regina Base tomate, mozzarella «Fior di latte», jambon blanc, champignons	15
Burrata Base tomate, mozzarella «Fior di latte», pignons de pin, pesto, parmesan, roquette, burrata	18	Margherita Base tomate, mozzarella «Fior di latte», huile d'olive	14
Napolitaine Base tomate, mozzarella «Fior di latte», anchois, câpres	15	4 fromages Base crème, mozzarella «Fior di latte», chèvre, gorgonzola, parmesan	16
Calzone Pizza en chausson, base tomate, jambon blanc, champignons, oeuf, mozzarella «Fior di latte»	17	Salsiccia Base crème, mozzarella «Fior di latte», chair à saucisse, oignons, gorgonzola	16
Tartufo Base crème, mozzarella «Fior di latte», jambon cuit truffé, copeaux et huile de truffe	19	Montagna Base crème, mozzarella «Fior di latte», guanciale taleggio, pomme de terre	18
Chèvre miel Base crème, mozzarella «Fior di latte», chèvre, miel, noix	16	Stella Base crème, mozzarella «Fior di latte», jambon cru, tomates, pesto, roquette, balsamique	18
Pepperoni Base tomate, chèvre, saucisson Napolitain piquant, poivrons, pesto	16	Parmigiana Base tomate, mozzarella «Fior di latte», aubergines, parmesan, basilic	16

«La mozzarella »Fior di latte» est faite à partir de lait de vache
et d'une qualité supérieure à la mozzarella classique»

MENU BAMBINO

Plat et dessert Pizza jambon fromage ou steak Black Angus avec frites fraîches ou pâtes à la sauce tomate, glace vanille ou chocolat	12
--	----

Karine

Prix net en Euros service compris

EMPORTER

Profitez à la maison de nos burgers, pâtes et pizza préparés avec amour par notre Chef Italien

BURGER (supplément truffe 4€)

Burger Gourmet Pain aux céréals, steak haché black Angus 180g, sauce Pecorino, guanciale, roquette et tomates	20	Burger Classico - simple ou double Pain aux céréals, steak Black Angus 180g façon boucher, tomate, cheddar, roquette, mayonnaise et ketchup, salade et frites fraîches	14/17
---	----	--	-------

PÂTES & RISOTTO (pâtes sans gluten disponibles sur demande)

Ravioli al tartufo Raviolis farcis aux champignons, sauce au parmesan et copeaux de truffes	23	Linguine vongole e bottarga Linguine aux palourdes, poutargue et persil	25
Tagliolini alla gorgonzola Tagliolini à l'encre de seiche, sauce au gorgonzola et guanciale	21	Risotto di mare Risotto de crevettes, agrémenté d'un pesto de pistache, parfumé au citron	27
Carbonara Emulsion de jaune d'oeuf, pecorino et guanciale poivré	22	Risotto dello Chef Chair à saucisse, safran et taleggio fondu	27

PIZZA

Nos pizzas sont préparées avec la **farine Caputo**, une farine ancestrale de Naples, reconnue pour sa qualité supérieure et son goût authentique

Parma Base tomate, mozzarella «Fior di latte», jambon de Parma, roquette	15	Regina Base tomate, mozzarella «Fior di latte», jambon blanc, champignons	14
Burrata Base tomate, mozzarella «Fior di latte», pignons de pin, pesto, parmesan, roquette, burrata	17	Margherita Base tomate, mozzarella «Fior di latte», huile d'olive	13
Napolitaine Base tomate, mozzarella «Fior di latte», anchois, câpres	14	4 fromages Base crème, mozzarella «Fior di latte», chèvre, gorgonzola, parmesan	15
Calzone Pizza en chausson, base tomate, jambon blanc, champignons, oeuf, mozzarella «fior di latte»	16	Salsiccia Base crème, mozzarella «Fior di latte», chair à saucisse, oignons, gorgonzola	15
Tartufo Base crème, mozzarella «Fior di latte», jambon cuit truffé, copeaux et huile de truffe	18	Montagna Base crème, mozzarella «Fior di latte», guanciale taleggio, pomme de terre	17
Chèvre miel Base crème, mozzarella «Fior di latte», chèvre, miel, noix	15	Stella Base crème, mozzarella «Fior di latte», jambon cru, tomates, pesto, roquette, balsamique	17
Peperoni Base tomate, chèvre, saucisson Napolitain piquant, poivrons, pesto	15	Parmigiana Base tomate, mozzarella «Fior di latte», aubergines, parmesan, basilic	15

Karine

Prix net en Euros service compris