

## A partager

|                                                                                                 |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Assortiment de charcuterie et/ou fromages Italiens<br>avec focaccia à l'huile d'olive et origan | 20                                |
| Saint Jacques en coquille<br>avec persillade et vin blanc                                       | 14<br>6 pièces<br>12 pièces<br>26 |

## Entrées

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Salade César<br>Salade, tomates cerise, poulet frit, croûton de pain, oeuf, copeaux de parmesan, sauce César                                                                                                                                                                                                       | 18 |
| Parmigiana<br>Couches fondantes d'aubergines, sauce tomate maison, mozzarella, gratinées à la perfection                                                                                                                                                                                                           | 16 |
| Porchetta Tonnata<br>Porchetta fondante servie avec une sauce tonnata onctueuse, matage gourmand entre terre et mer. La Porchetta c'est le symbole de la cuisine populaire Italienne, notamment dans les régions du Latium, simple et savoureuse, qui met en valeur le goût authentique de la viande et des épices | 18 |

## Pâtes & Risotto

|                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Spaghettoni vongole e bottarga<br>Spaghettoni aux palourdes, poutargue, persil, vin blanc                                 | 26 |
| Mezzi rigatoni all'Arrabiata<br>Mezzi rigatoni à la sauce tomate relevée, un classique Italien au caractère bien trempé ! | 24 |
| Mezzi rigatoni à la Carbonara<br>Mezzi rigatoni classique Romaine, guanciale croûstillant, jaune d'oeuf, pecorino         | 25 |
| Risotto du moment<br>Riz crémeux et parfumé, préparé avec des ingrédients frais selon l'inspiration du Chef               | 28 |

\*pâtes sans gluten disponible sur demande

## Plats & Burgers

|                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Entrecote de boeuf Ribeye Argentin 350g<br>Une institution en Argentine, élevée au grand air. Sa viande couleur rouge sombre offre un grain fin et régulier. Persillée, sa saveur et sa jutosité en font sa réputation, frites fraîches et salade | 38                    |
| Magret de canard<br>Magret rôti entier (400g), à la cuisson idéale, peau croustillante et chair juteuse, accompagné de frites fraîches et salade                                                                                                  | 27                    |
| Escalope à l'Italienne<br>Escalope de veau pannée maison à l'Italienne, dorée et croustillante, servie avec frites fraîches et salade                                                                                                             | 26                    |
| Filet de bar<br>Délicieux filet de bar (250g), sur un lit de salade, accompagné de légumes frais de saison et harmonisé par l'arôme intense du combava                                                                                            | 26                    |
| Burger Classico*<br>Pain aux céréals, steak haché Black Angus façon boucher 180g, tomate, cheddar, roquette, mayonnaise & ketchup, frites fraîches                                                                                                | simple 15 / double 18 |
| *supplément truffe                                                                                                                                                                                                                                | 4                     |

## NOUVEAU

### Pâtes à la meule

Ce plat spectaculaire et gourmand est très apprécié dans le nord et le centre de l'Italie, surtout en Emilie-Romagne, la terre natale du Parmigiano Reggiano. Les pâtes chaudes sont mélangées directement dans une meule creusée de Parmigiano, dont la chaleur fait fondre le fromage et créé une crème riche et savoureuse.

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Suppléments au choix :      |    |
| Jambon truffé               | 8  |
| Copeaux de truffe           | 10 |
| Porchetta                   | 9  |
| Crevettes & Saint Jacques   | 11 |
| Courgettes & pignons de pin | 7  |

## Pizza

|                                                                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Parma<br>Base tomate, mozzarella "Fior di latte", jambon de Parme, roquette, crumble de parmesan                                            | 18 |
| Burrata<br>Base tomate, mozzarella "Fior di latte", pignons de pin, pesto, crumble de parmesan, roquette & burrata                          | 19 |
| Napolitaine<br>Base tomate, mozzarella "Fior di latte", filets d'anchois, câpres                                                            | 16 |
| Calzone<br>Pizza en chausson, base tomate, mozzarella "Fior di latte", jambon blanc, champignons, oeuf                                      | 17 |
| Tartufo<br>Base crème, mozzarella "Fior di latte", jambon blanc truffé, copeaux et huile de truffe                                          | 21 |
| Chèvre & miel<br>Base crème, mozzarella "Fior di latté", chèvre, miel, cerneaux de noix                                                     | 16 |
| Diavola<br>Base tomate, mozzarella "Fior di latte", spianata calabrese piquante, poivrons, pesto                                            | 16 |
| Regina<br>Base tomate, mozzarella "Fior di latte", jambon blanc, champignons                                                                | 16 |
| Margherita<br>Base tomate, mozzarella "Fior di latte", basilic frais                                                                        | 14 |
| Quattro formaggi<br>Base crème, mozzarella "Fior di latte", chèvre, gorgonzola, parmesan                                                    | 16 |
| Stella<br>Base crème, mozzarella "Fior di latte", jambon de Parme, tomates cerises, roquette, pesto, crème balsamique                       | 18 |
| Parmigiana<br>Base tomate, mozzarella "Fior di latte", aubergines, crumble de parmesan, basilic frais                                       | 16 |
| Campagnetta<br>Base crème de champignons de paris frais, mozzarella Fior di latte, chair à saucisse de la boucherie d'Eygalières & taleggio | 19 |
| Mortadella<br>Base crème, mozzarella "Fior di latte", mortadelle de Bologne, straciatella au citron noir, éclats de pistache                | 18 |
| Porchetta<br>Base crème, scarmorza fumé, porchetta tranché & lamelles de courgette                                                          | 18 |

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

## Menu bambino

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

## Extras

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Assiette de frites fraîches | 4.5 |
| Petite salade verte         | 3.5 |
| Sauce poivre ou parmigiano  | 2   |
| Légumes de saison           | 6   |

## Desserts

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tiramisù du chef<br>Recette Italienne authentique. Un incontournable ! | 8   |
| Mousse chocolat                                                        | 8   |
| Baba au rhum                                                           | 8   |
| Pizzetta nutella et éclats de pistache                                 | 9   |
| Café gourmand                                                          | 10  |
| Glaces<br>Nuty, café, vanille                                          |     |
| 1 boule                                                                | 3.5 |
| 2 boules                                                               | 5.5 |
| 3 boules                                                               | 7.5 |
| Supplément chantilly                                                   | 1   |

# Karine

Suivez nous !



Prix net en Euros, service compris | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

04 90 26 03 28