

ANTIPASTI

Burratina <i>(Petite Burrata, huile d'olive des Pouilles, roquette)</i>	8
Burratina fumée <i>(Roquette et pesto de pistaches)</i>	9
Burratina fumée parmesane <i>(Sur lit d'aubergines confites, compotée de tomates et parmesan)</i>	9.5
Assiette de légumes grillés <i>(Roquette, légumes de saison grillés à l'huile d'olives : aubergines, courgettes, poivrons, tomates cerises et graines de sésame)</i>	10
Antipasti mixtes <i>(Roquette, Parme 21 mois, Mozzarella de Bufflonne DOP, aubergines, courgettes et poivrons grillés à l'huile d'olive, tomates cerises, saucisson aux truffes, graines de sésame)</i>	18
Il Tagliere/Planche de charcuteries et/ou de fromages Italiens <i>(Une sélection de charcuteries (San Daniele, Speck, Saucisson aux truffes, Spianata piquante) et/ou de fromages Italiens (Gorgonzola DOP, Scamorza affumicata, Taleggio, Pecorino, Parmesan DOP))</i>	12
<i>Petit format</i>	18
<i>Moyen format</i>	27
<i>Grand format</i>	

FOCCACINA

Petit pain à base de pâte à pizza intégrale, garni au choix et servi avec salade de légumes, huile d'olive vierge extra et graines de sésame torréfiées

Parmesane <i>(Aubergines confites, compotée de tomate San Marzano, Roquette, Parmesan)</i>	13
Bufala & Tomates <i>(Mozzarella Bufala, tomates cerises de Sicile, Roquette, Parmesan DOP)</i>	13
Bufala & Jambon cuit basilic ou crème de truffe (au choix) <i>(Mozzarella Bufala, Jambon cuit, Basilic frais ou crème de truffe, parmesan)</i>	14
Bufala & Mortalle <i>(Mozzarella Bufala, Mortadelle de Bologne IGP, Tomates cerises)</i>	14
Bufala & Parme <i>(Mozzarella Bufala, Roquette, Parme 21 mois, Tomates cerises, parmesan)</i>	14
Stracchino & Pancetta <i>(Stracchino - fromage crémeux italien, Pancetta - lard italien, Parmesan)</i>	14

ITALIAN FOOD

La Cucina

PANE AMORE E FANTASIA

VIANDE/CARNE

Carpaccio de boeuf
(avec sa salade de roquette et légumes grillés)
16.5

MENU ENFANT

Pizza + 1 sirop au choix + 1 mini-calzone Nutella
(Tomate/mozza ou tomate/mozza/jambon cuit)
ou
Linguine + 1 sirop au choix + 1 mini-calzone Nutella
(nature ou tomate)
10

PIZZE

Toutes nos pâtes à pizza sont faites maison avec des farines «Intégrales» BIO et bénéficient d'un processus de longue fermentation pour garantir tous les arômes.

Margherita <i>(Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais)</i>	9
Napoli <i>(Tomate, fior di latte, anchois marinés, olives taggiasche et câpres)</i>	12
Norma Végétarienne <i>(Tomate, Bufaka DOP, aubergines, parmesan DOP, menthe)</i>	12
Diva <i>(Tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, olives taggiasche, basilic)</i>	13
Calzone <i>(Tomate, fior di latte, jambon, champignons, olives taggiasche, basilic)</i>	13
Roquette & Speck <i>(Tomate, roquette, speck affiné, tomates cerises, bufala)</i>	14
Blanche Neige <i>(Fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio, scamorza)</i>	14
Spianata piquante & Artichauts <i>(Tomate, fior di latte, saucisson piquant et artichauts)</i>	14
Mortadelle & Pesto de Pistache <i>(Fior di latte, stracchino, mortadelle de Bologne & Pesto de Pistaches)</i>	15
Burratina <i>(Tomate, roquette, burratina des pouilles, pesto de pistache et pignons)</i>	15
Roquette & Parme <i>(Tomate, roquette, bufala DOP, parme 21 mois, tomates cerises)</i>	15
Involtini <i>(Ricotta de brebis, jambon de parme 21 mois, miel, sésame doré)</i>	15
Breasaola & Burratina <i>(Tomate, burratina des pouilles, roquette, breasaola)</i>	16
Fumée Truffée <i>(Crème de truffe, champignon, speck et parmesan DOP)</i>	16
La Tartuffata <i>(Crème de truffe, mozzarella, jambon aux herbes et Burratina entière)</i>	18

DOLCE

Coupe de glace Italienne traditionnelle <i>(Parfum au choix : Stracciatella, Amarena, Limone, Tiramisù...)</i>	6.5	Café gourmand <i>(café, mini-tiramisù, mini-panna et la surprise de la cheffe)</i>	7.5
Tiramisù classique au café	6.6	Thé gourmand <i>(café, mini-tiramisù, mini-panna et la surprise de la cheffe)</i>	8.5
Tiramisù du jour selon l'humeur du chef : voir l'ardoise	8.5	Calzone au Nutella ou caramel beurre salé	4.5
Pana cotta Amarena <i>(Coulis de cerises griottes)</i>	6.5	<i>(faite maison avec des farines intégrales BIO italienne)</i>	