

OUVERT 7/7

CARTE AUTOMNE



Chef : Vincenzo ABER

Responsable de salle : Christophe PENNETIER

Chef barman mixologue : Mathieu MORVANT

ET TOUTE LA SQUADRA VOUS SOUHAITE
BENVENUUUTO



FORMULE
BRUNCH
TOUS LES
DIMANCHES
11H-14H

ANTIPASTI



NOS SUPERS PRODOTTI À PARTAGER QUE NOUS IMPORTONS DIRECTEMENT D'ITALIE CHAQUE SEMAINE, SERVIS BRUTS ET QUELQUES SPÉCIALITÉS DE STREET FOOD ITALIENNE CUISINÉES SUR PLACE PAR NOTRE SQUADRA

1 PRODOTTO

8€

2 PRODOTTI

15€

3 PRODOTTI

23€

CAPOCOLLO

charcuterie traditionnelle du nord de l'Italie



PANZEROTTO

chausson des pouilles, tomates, mozzarella et basilic



FONTINA

fromage de lait de vache typique de la vallée d'Aoste



ARANCINO

boule de riz panée et frit, pesto basilic, tomates séchées et stracciatella



GORGONZOLA à la cuillère

crémeux, fondant, tout ce qu'on aime

PROSCIUTTO DI PARMA

jambon de parme 18 mois (production d'Emilia Romagna)

BURRATA e BRUSCHETTA LOVERS



LA TARTUFATA

BIG burrata 250gr crème de truffes noires

16€



PESTO BASILIC

BIG burrata 250gr pesto de basilic

16€

BRUSCHETTA

crème de truffes, champignons, mozzarella, et saucisses

14€

(+) SUPPLÉMENT TRUFFE FRAÎCHE 8€



ACCOMPAGNE TA BURRATA AVEC
NOTRE FOCACCIA MAISON +4.5€

PIZZA



UNE TRADITION RESPECTÉE, UN MIX DE PLUSIEURS FARINES DE HAUTE QUALITÉ, UNE EAU À LA TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE, ET DU TEMPS, PLUS DE 48H... VOICI LE SECRET DE NOTRE PÂTE. LE RESTE, DES INGRÉDIENTS ULTRAS SOURCÉS QUI ARRIVENT CHAQUE SEMAINE D'ITALIE, UNE CUISSON À TRÈS HAUTE TEMPÉRATURE ET BEAUCOUP DE PASSION



MARINARA

12€

tomates Casa Marrazzo, ail, origan et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€



MARGHERITA A MODO MIO

15€

tomates Casa Marrazzo, fior di latte, pesto de basilic, huile d'olive des Pouilles et bocconcini di bufala

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

DANISH QUEEN

16.50€

tomates Casa Marrazzo, fior di latte, jambon aux herbes, champignons, ciboulette et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€ ⊕ SPIANATA 4€



PUISSANCE 4 FROMAGES

16.50€

crème de pecorino, fior di latte, parmesan, gorgonzola, basilic frais et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

RED HOT PIZZA PEPPERS

17€

tomates San Marzano, spianata piccante, fior di latte, aubergines, provolone et basilic frais

⊕ BURRATA 5€ ⊕ GORGONZOLA 3€

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES À EMPORTER

PIZZA



CARBONARA PIZZZZZZZZ

18€

crème de pecorino, guanciale, fior di latte, crème d'oeuf et poivre noir

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

CETARA (la ville des anchois)

17€

tomates, ail, anchois di cetara, tomates datterini, origan, huile d'olive et basilic

⊕ BURRATA 5€

J'AI UN COEUR D'ARTICHAUT

19€

crème d'artichaut, fior di latte, capocollo, straciatella, pistache, zestes de citron, basilic et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€



VEGE DREAM

18€

tomates jaunes, fior di latte, straciatella, olives taggiasche, pesto de basilic, tomates séchées, courgettes grillées, noisettes du Piémont et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

PARMA BELLA

20€

tomates Casa Marrazzo, fior di latte, roquette, jambon de parme, straciatella, tomates datterino, parmesan et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

TARTUFO BELLO

25€

crème de truffes, fior di latte, champignons, saucisse, straciatella, truffes

⊕ BURRATA 5€

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES À EMPORTER

PRIMI PIATTI



EN ITALIE, ON MANGE TRÈS SOUVENT UN PRIMO PIATTO, C'EST LA PASTA, AVANT DE MANGER UN SECONDO PIATTO, LA VIANDE OU LE POISSON. TU PEUX LE FAIRE À L'ITALIENNE MAIS TU PEUX AUSSI JUSTE PRENDRE UN "PLAT" À LA FRANÇAISE, ÇA RESTE COPIEUX !

LASAGNA POUR THOMAS

17€

un classique, la lasagne béchamel, ricotta, jambon roster, épinards et mozzarella

⊕ SALADE 2.5€

CARBONARA (LA VRAIE)

18€

les pâtes fraîches, le guanciale, c'est la joue du cochon affinée dans le poivre, pecorino, œuf et pepe (poivre)

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

SPIGA

19€

les pâtes fraîches à la crème de parmesan, muscade, jambon roster et petit pois. Une tradition en Italie.

⊕ BURRATA 5€



PASTA ALLA NERANO

19€

des pâtes fraîches, courgettes frites, ail, poivre noir et provolone del Monaco



RAVIOLI BABY

18€

ravioli mezza Luna aux tomates séchées et mozzarella, sauce tomates et stracciatella fumée

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€



TRUFFE MOI SI TU PEUX

27€

notre incontournable pasta à la truffe fraîche des Abruzzes, à la carte depuis 3 ans...

⊕ JAMBON DE PARME 5€

RISOTTO BELLO

20€

un risotto crème de taleggio, saucisses, noisettes du Piémont, persil

⊕ PARME 5€

SECONDI PIATTI



CARPACCIO SPADONI

27€

carpaccio d'espadon, ricotta à la ciboulette, roquette, tomates séchées
huile d'olive, croûtons à l'ail

FRITTO MISTO

24€

c'est la friture de la mer (calamars, anchois, moules, rougets) qu'on
mange partout sur les côtes italiennes, ça se mange avec les doigts, du
citron et une mayonnaise aux herbes

SALTIMBOCCA

24€

un classique de la cuisine italienne, escalope de veau, sauge, jambon de
parme, beurre, vin blanc, servi avec une purée de courge

INSALATA E BRUSCHETTA

SALADE CAESAR CARDINI

19€

salade romaine, parmesan, œuf, croûtons, sauce César (la vraie, à
l'anchois) et poulet pané

⊕ PARME 5€ ⊕ GUANCIALE 2€

BRUSCHETTA

14€

crème de truffes, champignons, mozzarella, et saucisses

⊕ SUPPLÉMENT TRUFFE FRAÎCHE 8€

Menu Bambino

12€

pasta beurre / parmesan, pasta tomates, ou super pizza lapin
+ le petit dessert du moment
+ verre de soda sicilien orange ou citron



DOLCI



BACIAMUSÙ CAFFÈ

9€

c'est juste molto bene et on s'en lasse jamais
et parfois à la pistache... demande à la squadra !

PANNA COTTA FIGA

9€

la recette classique, coulis de figues

GELATO BELLO (LA VRAIE)

7€

glace à l'italienne, demandez les parfums du moment à la squadra

GNOCCHI NOCCIOLATA

10€

beignets de pâte à pizza frits et chocolat. Ultra gourmand !

TORTA CAPRESE

9€

le gâteau de Capri ! Chocolat, cacao, amandes servi avec une crème de mascarpone

DUO DE FORMAGGI

9€

gorgonzola à la cuillère (vache) et fontina (vache)



PIMP TON DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE
OU UN PETIT DIGESTIF À L'ITALIENNE

CAFFÈ

2.3€

THÉ AGRICOLA CELENNA

4€

LIMONCELLOOO ARTISANALE

7€

MENTILLAAAA

7€

MANDARINE / CITRON VERT OU FIGA ARTISANALE

7€

AMARO MONTENEGRO

7€