

OUVERT 7/7

CARTE HIVER



RISTORANTE

BACI



(B I S O U S)



Chef : Vincenzo ABER

Responsable de salle : Christophe PENNETIER

Chef barman mixologue : Mathieu MORVANT

ET TOUTE LA SQUADRA VOUS SOUHAITE
BENVENUUUTO



OUVERT
CONTINU
SAMEDI
DIMANCHE

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€

SALAME AL TARTUFO

saucisson traditionnel à la truffe noire



CARCIOFI

artichaut frit et crème de parmesan



TOMA DI CAPRA

tomme de chèvre légèrement affiné, et confiture

ARANCINO ALL AMATRICIANA

boule de riz panée et frit, tomates et guanciale



PECORINO AL PEPERONCINO

fromage de brebis légèrement épicé

CULATTA DI PARMA

la haute couture du jambon de parme (production d'Emilia Romagna)

BURRATA LOVERS



LA TARTUFATA

BIG burrata 250gr crème de truffes noires

16€



PESTO BASILIC

BIG burrata 250gr pesto de basilic

16€

(+) 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, oignons caramélisés, bocconcini di bufala et basilic frais

⊕ BURRATA 5€ ⊕ GORGONZOLA 3€

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES À EMPORTER

PIZZA



CARBONARA PIZZZZZZZ

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€

SALSICCIA E PORCINI

17€

crème de potimarron, saucisse fraîche, cèpes, gorgonzola, fior di latte et noix et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€



VEGE DREAM

18€

crème d'artichauts, artichauts, noisettes du Piémont, tomates confites, pesto basilic, stracciatella et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

PARMA BELLA

20€

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

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

TARTUFO BELLO

25€

crème de truffes, fior di latte, roquette, jambon blanc à la truffe, stracciatella, parmesan et basilic - option végétarienne possible

⊕ 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 !

CANNELLONI

17€

un classique, cannelloni farcis à la ricotta, saucisse de porc et safran

⊕ 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€

PASTA AL RAGÙ

18€

des pâtes fraîches au ragoût blanc porc, veau et boeuf, 6h de cuisson

⊕ TRUFFE 8€



PASTA INVERNO

18€

des pâtes fraîches au pesto de noix, ricotta fraîche et affinée

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€



TRUFFE MOI SI TU PEUX

27€

notre incontournable pasta à la truffe fraîche des Abruzzes, à la carte depuis 2 ans...

⊕ JAMBON DE PARME 5€



RISOTTO AGLI SPINACI

20€

un risotto aux épinards, crème de gorgonzola et noisettes du Piémont

⊕ PARME 5€

SECONDI PIATTI



SCALOPPINA AL LIMONE

22€

escalope de noix de veau panée, sauce au beurre, citron frais et petits légumes

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

INSALATA



SALADE CAESAR CARDINI

19€

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

⊕ PARME 5€ ⊕ GUANCIALE 2€

Menu Bambino

12€

pasta beurre / parmesan, pasta tomates, pasta al ragù 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

PANNA COTTA

9€

la recette classique, à la crème de café

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€

Pecorino al peperoncino (fromage de brebis) et Toma di Capra (lait de chèvre)



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

CAFFÈ

2.3€

THÉ AGRICOLA CELENNÀ

4€

LIMONCEEEEEELLLOOOO

6€

MENTILLAAAA

7€

PAREIL MAIS À LA MANDARINE

7€

AMARO MONTENEGRO

7€