

OUVERT 7/7

CARTE HIVER



Chef : Vincenzo ABER

Responsable de salle : Christophe PENNETIER

Chef barman mixologue : Mathieu MORVANT

ET TOUTE LA SQUADRA VOUS SOUHAITE
BENVENUUTO

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 DE COCHON NOIR

saucisson traditionnel de la région des Pouilles

CARCIOFI

artichaut frit et crème de parmesan

CACIOCAVALLO FUMÉ

fromage légèrement affiné et fumé, et confiture

ARANCINO

boule de riz panée et frit, speck et gorgonzola

PECORINO PISTACHES ET MIEL

fromage de brebis

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 piquante, fior di latte, oignons caramélisés, bocconcini di bufala 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€

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 !

LASAGNA CARCIOFI

17€

un classique, crème d'artichauts, artichauts, jambon rostero (aux herbes), fior di latte, c'est gourmand

⊕ 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 d'agneau et tomates, 6h de cuisson

⊕ TRUFFE 8€



PASTA CACIO E PEPE

18€

spécialité de Rome, des pâtes fraîches, fromages e pepe (poivre)

⊕ 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 POMODORO

20€

un risotto au jus de tomates San Marzano, crème de taleggio et huile infusée au basilic

⊕ PARME 5€

SECONDI PIATTI



BRASATO

21€

une spécialité piémontaise, du boeuf braisé, un ragoût long au vin rouge du Piémont, aux épices et petits légumes

⊕ TRUFFE 8€

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, petite lasagne 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, servie avec un coulis d'airelles

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 à la pistaches et miel (fromage de brebis de brebis) et caciocavallo fumé (lait de vache)



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

CAFFÈ 2.3€

THÉ AGRICOLA CELENNIA 4€

LIMONCEEEEEELLLOOOO 6€

MENTILLAAAA 7€

PAREIL MAIS À LA MANDARINE 7€

AMARO MONTENEGRO 7€