

"Avant les pâtes PROFITEZ D'une ENTRÉE pour partager ou accompagner un verre de vin ..."

## ENTRÉE

**INVOLTINI DI MELANZANE ALLA SORRENTINA (MIN 3 U) 8.70 €**

ROULEAUX D'AUBERGINES FARCIS AU FROMAGE SCAMORZA, TOMATES FRAÎCHES, BASILIC, GRATINÉS AU FOUR. (AJOUTER 2,90 € / UNITÉ).

**OLIVA ASCOLANA (MIN 4 U) 7.60 €**

OLIVES FARCIS AU TROIS VIANDES, GARNIES AVEC SALADE MEDITERRANÉENNE. (AJOUTER 1,90 € PAR UNITÉ)

**ANTIPASTO ITALIANO (POUR DEUX PERSONNES) 17.50 €**

TABLETTE DE FROMAGES ET SAUCISSES ITALIENS, PETITS LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE OU AU VINAIGRE ET GRISINES.

**ALICI EN SAOR "ANTIPASTO VENEZIANO" (MIN 3 U) 8.70 €**

ANCHOIS MARINÉS AVEC OIGNONS CARAMÉLISÉS, PIGNONS ET BRUSQUETTES MAISON (AJOUTER 2,90 € / UNITÉ).

**TARTAR DI PESCE SPADA 12.50 €**

TARTARE D'ESPADON AVEC MÂCHE, POMME VERTE, CIBOULETTE ET NACHOS MAISON AU CURRY.

**INSALATA CAPRESE DI BÚFALA 10.50 €**

SALADE NAPOLITAINE AVEC MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATE FRAÎCHE ET RUCULA

**INSALATA DI FORMAGGI E NOCI 13.50 €**

SALADE MIXTE AVEC FROMAGES ITALIENS, SAUCE DOUCE DE FROMAGE GORGONZOLA ET NOIX.

**CROCCANTE D'ANITRA 10.90 €**

CRACKERS MAISON AU CANARD, MÂCHE, FROMAGE DE CHÈVRE, RADIS ET CONFITURE D'ANANAS ET DE MANGUE.

**VITELLO TONNATO ALLA MONFERRINA 9.90 €**

RÔTI DE BŒUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC SAUCE AU THON ET CÂPRES À LA MONFERRINA (RECETTE TYPIQUE DU PIÉMONT).

**INSALATA DI GAMBERI AL GHIACCIO 14.50 €**

SALADE DE CREVETTES GELÉES AVEC ROQUETTE, MANGUE, AMANDES GRILLÉES, PARMESAN RÂPÉ ET HUILE DE BASILIC.

**INSALATA CON BOTTARGA DI SARDEGNA 13.50 €**

SALADE MIXTE AVEC POUTARGUE, TOMATES SÉCHÉES MAISON, OLIVES, ORIGAN FRAIS ET CROÛTONS.

**PIATTO DI PECORINI E TARALLI 9.80 €**

SÉLECTION DE FROMAGES DE BREBIS SECS DE TOSCANE AVEC PAIN DES POUILLES ET LEUR GARNITURE.

"Et le pain, C'est une vraie merveille, c'est le goût et l'odeur de l'enfance "

## **PAINS ET PIZZAS**

**FOCACCIA DI GÉNOVA      5.50 €**  
PAIN TYPIQUE DE GÈNES AU BASILIC ET AUX OLIVES

**PAN PIZZA                  6.90 €**  
PAIN À PIZZA AVEC GARNITURE AU FROMAGE ET SAUCE

**MIX DE PANES          2.00 € (PAR PERSONNE)**  
SÉLECTION DE PAINS ET GRISINES DE DIFFÉRENTES RÉGIONS D'ITALIE.

**PIZZA PECCATI DI GOLA                  13.50 €**  
AVEC SAUCE TOMATE FRAÎCHE, FROMAGE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, CHAMPIGNONS DE CLOU DE GIROFLE, JAMBON FUMÉ DES ALPES ET CHICORÉE.

**PIZZA BUFALINA                  12.50 €**  
AVEC SAUCE TOMATE FRAÎCHE, FROMAGE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATE FRAÎCHE EN CUBES TACHÉS, MOZZARELLA DE BÚFALA CAMPANA ET ROQUETTE.

**PIZZA PORCELLINA                  12.90 €**  
AVEC SAUCE TOMATE FRAÎCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FROMAGE DE CHÈVRE, FILETS DE COCHON DE LAIT AU FOUR, MÂCHE ET OLIVES NOIRES.

## **PLATS SANS GLUTEN**

TOUTES LES PÂTES DE NOTRE CARTE PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉES LIBRE DE GLUTEN.

VEUILLEZ NOTER QUE LA PRÉPARATION DE CES PLATS PRENDRA PLUS DE TEMPS QUE LA NORMALE PARCE QU'ILS SONT CUIITS DANS DE L'EAU NEUVE POUR ÉVITER LA CONTAMINATION PAR LE TACC.

Nous VOUS présentons nos pâtes fait maison! Une vraie expérience italienne.

## **PÂTE LONGUE ET PÂTE COURT**

**TROFIE DE LIGURIA CON ZAFFERANO E ASPARAGI 11.90 € ( VÉGÉTALIEN)**  
PÂTES TYPIQUES DE GÈNES LÉGÈREMENT SAUPOUDRÉES DE SAFRAN, ASPERGES ET AMANDES GRILLÉES.

**TAGLIOLINI CON GAMBERI E DATTERI 14.90 €**  
TAGLIOLINI FINS À L'ŒUF AVEC CREVETTES, TOMATES CERISE, DATTES ET BEURRE D'AGRUMES

**TAGLIATELLE EMILIANE AL PESTO 13.90 €**  
PÂTES TYPIQUES D'EMILIA ROMAGNA AVEC PESTO DE BASILIC ET FROMAGE PARMESAN (PARMI LES PESTO LES PLUS CÉLÈBRES D'ITALIE)

**TAGLIATELLE AL CIOCCOLATO CON RAGOUT DI AGNELLO " HALAL" 14.70 €**  
PÂTES TYPIQUES D'ÉMILIE-ROMAGNE AU CHOCOLAT AVEC RAGOÛT DE MOUTON "HALAL".

**SCIALATIELLI DI BRANZINO E MENTA 13.50 €**  
PÂTES TYPIQUES DE NAPLES SAUTÉES AVEC DU BAR, DE LA MENTHE, UNE TOUCHE DE CITRON ET DU PAIN GRILLÉ DE LA MÉDITERRANÉE.

**TONNARELLI BOTTARGA E SPECK 12.90 €**  
PÂTES TYPIQUES DE ROME SAUTÉES AVEC DE LA POUTARGUE, DU JAMBON FUMÉ DES ALPES ET DU PAIN CROUSTILLANT DE LA MÉDITERRANÉE.

## **PÂTES AU FOUR**

**FAGOTTINO RIPIENO DI VERDURE MISTE 11.90 €**  
SACHET DE PÂTES FRAÎCHES, FARCI DE LÉGUMES DE SAISON SUR UNE ASSIETTE DE SAUCE LÉGÈRE AUX ASPERGES.

**LASAGNA BOLOGNESE 12.90 €**  
FEUILLES DE PÂTES FAITES MAISON AVEC SAUCE BOLOGNAISE, CRÈME DE LAIT, PARMESAN ET JAMBON GRATINÉ AU FOUR

## **PÂTES FARCIES**

**CAPPELLACCI RIPIENI DI BURRATA 13.00 €**  
PÂTES FARCIES DE BURRATA ET PESTO DE BASILIC AVEC UNE SAUCE DOUCE DE TOMATES SÉCHÉES.

**RAVIOLI DI SPINACI 11.90 €**  
RAVIOLIS D'ÉPINARD ET RICOTTA SAUTÉS DANS DU BEURRE AVEC DE LA CIBOULETTE, SUR UN LIT DE CRÈME DE FROMAGE DE CHÈVRE.

**AGNOLOTTI PIEMONTESI AL PLIN 13.50 €**  
PÂTES FARCIES DE BŒUF À L'ÉTOUFFÉE AVEC CRÈME D'ARTICHAUT DE JÉRUSALEM.

Une expérience qui éveillera tous vos sens!  
Nos vrais péchés qui ont fait l'histoire en

## “ PECCATI DI GOLA “

**SPAGHETTI ALL'ASTICE ALLO STILE NAPOLETANO 22.90 €**  
SPAGHETTI AU HOMARD FRAIS, SAUTÉ AVEC TROIS TYPES DE TOMATES ET BASILIC  
STYLE NAPOLITAIN.

**REGINETTE EMILIANE CON PISTACCHI E GAMBERI 17.90**  
PÂTES TYPICIQUES D'EMILIA ROMAGNA AVEC PESTO DE PISTACHES SICILIENNES ET CREVETTES  
PROPRES.

**TRIANGOLI DI CAPESANTE 16.90 €**  
PÂTES FARCIES DE COQUILLES SAINT-JACQUES AVEC CRÈME LÉGÈRE AUX FINES HERBES ET FILS  
DE TOMATES SÈCHES.

## VIANDE ET POISSON

**COSTICINE DI MAIALE AL FORNO 13.50 €**  
CÔTES DE PORC (CUITES À FEU DOUX) GRATINÉES AU FOUR AVEC POIVRONNADE SICILIENNE.

**PETTO D'ANITRA CON POLENTA E ASPARAGI 17.90 €**  
MAGRET DE CANARD AVEC POLENTA ET SAUCE AU FROMAGE ET ASPERGES SAUTÉES.

**FILETTI DI BRANZINO ALLA LIVORNESE 14.90 €**  
FILET DE BAR À LA MÉDITERRANÉENNE ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE, TOMATES, OLIVES,  
CÂPRES ET PAIN GRILLÉ AROMATISÉ.

**SALMONE IN CROSTA 16.90 €**  
FILET DE SAUMON EN PAPILOTE DE PAIN CROQUANT AVEC SALADE DE COURGETTES, CITRON  
ET HOUMOUS D'AUBERGINE.

### CONTORNI :

- \* ENSALADE VERTE
- \* FRITES
- \* POLENTA GRATINÉE AU FOUR
- \* POIVRONNADE (POIVRON GRILLÉ AVEC OLIVES).

4.50 €