

"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).
- PIATTO DI PECORINI E TARALLI 11.80**  
SÉLECTION DE FROMAGES DE BREBIS SECS DE TOSCANE AVEC PAIN DES POUILLES ET LEUR GARNITURE.
- \*POLENTA D'ITALIA UNITA 11.90**  
CRÈME DE MAÏS DE VÉNÉTIE AVEC FROMAGE TALEGGIO DE LOMBARDIE, ARTICHAUT À LA ROMAINE ET SAUCISSON FINOCCHIONA DE TOSCANE.
- \*UOVO AL TARTUFO 13.50**  
ŒUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE DANS UN VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE AVEC LAMELLES DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN.
- \*ROAST BEEF AL TARTUFO 14.90**  
ROND DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC ROQUETTE, LAMELLES DE TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN ET GRESSINS DE PÂTE À PIZZA.
- \*BRUSCHETTA PARTENOPEA AL TONNO ROSSO 14.90**  
PAIN ARTISANAL CROUSTILLANT AVEC TARTARE DE THON ROUGE AGRÉMENTÉ D'HUILE DE CÂPRES, PESTO DE TOMATE SÈCHE, ROQUETTE ET FROMAGE BURRATA.
- 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.

## SALADES

- 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.
- \*INSALATA DI GAMBERI ALLA MEDITERRÁNEA 15.90**  
SALADE ASSAISONNÉE À LA VINAIGRETTE MÉDITERRANÉENNE ET CREVETTES À LA PLANCHA MARINÉES AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

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

## **PAINS ET PIZZAS**

<b>MIX DE PANES (PAR PERSONNE)</b> SÉLECTION DE PAINS ET GRISINES DE DIFFÉRENTES RÉGIONS D'ITALIE.	<b>2.50</b>
<b>FOCACCIA DI GÉNOVA</b> PAIN TYPIQUE DE GÈNES AU BASILIC ET AUX OLIVES	<b>5.50</b>
<b>PAN PIZZA</b> PAIN À PIZZA AVEC GARNITURE AU FROMAGE ET SAUCE	<b>6.90</b>
<b>*PIZZA CALZONE</b> CHAUSSON FOURRÉ DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DE JAMBON BLANC ITALIEN, DE RICOTTA ET DE POIVRE NOIR.	<b>12.50</b>
<b>PIZZA BUFALINA</b> AVEC SAUCE TOMATE FRAÎCHE, FROMAGE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATE FRAÎCHE EN CUBES TACHÉS, MOZZARELLA DE BÚFALA CAMPANA ET ROQUETTE.	<b>12.80</b>
<b>*PIZZA FINOCCHIONA</b> SAUCE À BASE DE TOMATE FRAÎCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SAUCISSON TYPIQUE DE TOSCANE (FINOCCHIONA), POIVRON GRILLÉ, ARTICHAUTS ET OLIVES NOIRES.	<b>13.90</b>
<b>PIZZA PECCATI DI GOLA</b> AVEC SAUCE TOMATE FRAÎCHE, FROMAGE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, CHAMPIGNONS DE CLOU DE GIROFLE, JAMBON FUMÉ DES ALPES ET CHICORÉE	<b>14.50</b>

## **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 CUITS 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 ( VÉGÉTALIEN) 12.90**

PÂTES TYPIQUES DE GÈNES LÉGÈREMENT SAUPOUDRÉES DE SAFRAN, ASPERGES ET AMANDES GRILLÉES.

**TAGLIATELLE ZUCCA E PORCINI 13.50**

PÂTES LONGUES D'ÉMILIE-ROMAGNE SAUTÉES AVEC COURGE CUITE AU FOUR, CÈPES DE SAISON ET PARMESAN.

**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)

**TONNARELLI BOTTARGA E SPECK 14.50**

PÂTES TYPIQUES DE ROME SAUTÉES AVEC DE LA POUTARGUE, DU JAMBON FUMÉ DES ALPES ET DU PAIN CROUSTILLANT DE LA MÉDITERRANÉE.

**\*CHITARRUCCI AL CINGHIALE DELLA MONTAGNA DI TOSCANA 14.50**

PÂTES LONGUES EN FORME DE « CORDES » DE GUITARE AVEC DU RAGOÛT DE SANGLIER DÉCOUPÉ À LA MAIN ET DES OLIVES NOIRES (RECETTE TYPIQUE DES COLLINES DE TOSCANE)

**REGINETTE EMILIANE CON PISTACCHI E GAMBERI 18.50**

PÂTES TYPIQUES D'ÉMILIA ROMAGNA AVEC PESTO DE PISTACHES SICILIENNES ET CREVETTES PROPRES.

**\*TAGLIOLINI ALLA BUSERA 21.50**

TAGLIATELLES FINES AUX ŒUFS AVEC CREVETTES, LANGOUSTINES, CHERRY, PESTO DE TOMATES SÈCHES, ORIGAN ET HUILE DE PIMENT LÉGÈREMENT PIQUANTE, PLAT TYPIQUE DE TRIESTE.

**SPAGHETTI ALL'ASTICE ALLO STILE NAPOLETANO 23.90**

SPAGHETTI AU HOMARD FRAIS, SAUTÉ AVEC TROIS TYPES DE TOMATES ET BASILIC STYLE NAPOLITAIN

## 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 DI SALSICCIA E PORCINI 13.90**

LAMELLES DE PÂTES ET SAUCISSE ITALIENNE FAITES MAISON, CÈPES, FROMAGE TALEGGIO, CRÈME FRAÎCHE ET PARMESAN GRATINÉ AU FOUR.

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

## PÂTES FARCIES

**\*RAVIOLI AI FORMAGGI E FUNGHI** **12.90**

RAVIOLIS FOURRÉS DE FROMAGE TALEGGIO, DE PARMESAN, DE RICOTTA, DE MASCARPONE ET DE GORGONZOLA ET AGRÉMENTÉS D'UNE ONCTUEUSE SAUCE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON.

**\*CAPPELLACCI RIPIENI DI BURRATA** **13.50**

PÂTES FARCIES DE BURRATA ET PESTO DE BASILIC AVEC UNE SAUCE DOUCE DE TOMATES SÉCHÉES.

**\*MEZZELUNE DI ZUCCA, SALSICCIA E PECORINO** **13.90**

PÂTES FOURRÉES EN FORME DE DEMI-LUNE AVEC COURGE CUIITE AU FOUR ET AMARETTO DI SARONNO, SAUTÉES AU BEURRE AU POIVRE NOIR ET ACCOMPAGNÉES DE SAUCE À LA SAUCISSE ET AU FROMAGE PECORINO.

**\*CASONCELLI ALLA BERGAMASCA** **14.50**

PÂTES TYPIQUES DE BERGAME FOURRÉES AU PORC RÔTI AU FOUR, AVEC PÂTE DE SAUCISSON, ÉPICES ET POIRES, SAUTÉES AU BEURRE À LA SAUGE ET AGRÉMENTÉES DE LARD FUMÉ

**\*TRIANGOLI VERDI AL SALMONE E ZAFFERANO** **14.90**

PÂTES TRIANGULAIRES FOURRÉES AU SAUMON ET À LA RICOTTA, SAUTÉES AU BEURRE D'ÉCHALOTES, DISPOSÉES SUR UN LIT DE CRÈME ONCTUEUSE AU SAFRAN ET AGRÉMENTÉES DE POIREAU CROUSTILLANT.

## VIANDE ET POISSON

**\*SPEZZATINO DI CINGHIALE** **16.50**

RAGOÛT DE SANGLIER MIJOTÉ AVEC DES OLIVES NOIRES ET ACCOMPAGNÉ DE CRÈME DE MAÏS (POLENTA).

**\*COSTICINE DI MAIALE AL FORNO** **17.90**

CÔTES DE PORC (CUIITES À FEU DOUX) GRATINÉES AU FOUR AVEC POIVRONNADE SICILIENNE.

**\*COSTICINE D'AGNELLO CON CARCIOFI** **18.50**

CÔTELETTES D'AGNEAU CUIITES À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉES D'ARTICHAUTS À LA ROMAINE.

**\*SEPPIA ALLA VENEZIANA** **15.90**

RAGOÛT DE SEICHE À LA VÉNITIENNE ACCOMPAGNÉ DE CRÈME DE MAÏS (POLENTA).

**\*ORATA ALLA LIVORNESE** **17.50**

DAURADE À L'ESPAGNOLE AVEC TOMATES, OLIVES, CÂPRES ET CROÛTONS DE PAIN AROMATISÉ.

**CONTORNI :**

\* ENSALADE VERTE

\* FRITES

\* POLENTA GRATINÉE AU FOUR

\* POIVRONNADE (POIVRON GRILLÉ AVEC OLIVES).

**4.50**