

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

POUR COMMENCER.... PAINS, PIZZAS ET AUTRES PÉCHÉS

MIX DE PANES (PAR PERSONNE) SÉLECTION DE PAINS ET GRISINES DE DIFFÉRENTES RÉGIONS D'ITALIE.	2.00
PAN PIZZA PAIN À PIZZA AVEC GARNITURE AU FROMAGE ET SAUCE	5.90
GRISSINI AL CAPRINO E ERBE BÂTONS DE PAIN PIZZA AVEC FROMAGE DE CHÈVRE, PARMESAN RAPÉ ET SAUCE TOMATE FRAÎCHE	6.90
PANZEROTTI AI FORMAGGI (4 UNID) 2.50 C/U MINI CALZONES FARCIES DE FROMAGES MIXTES ET SAUCE.	9.90
BRUSCHETTA PARTENOPEA AL TONNO ROSSO PAIN ARTISANAL CROUSTILLANT AVEC TARTARE DE THON ROUGE AGRÉMENTÉ D'HUILE DE CÂPRES, PESTO DE TOMATE SÈCHE, ROQUETTE ET FROMAGE BURRATA.	14.90
BRUSCHETTA SICILIANA PAIN FOCACCIA GRILLÉ AVEC AUBERGINE GRILLÉE, SAUCISSE DE SICILE ET MOZZARELLA.	9.90
CASATIELLO CON PECORINI PETIT PAIN NAPOLITAIN AVEC SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS DE BREBIS	12.90
PIZZA BUFALINA AVEC SAUCE TOMATE FRAÎCHE, FROMAGE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATE FRAÎCHE EN CUBES TACHÉS, MOZZARELLA DE BÚFALA CAMPANA ET ROQUETTE.	12.80
PIZZA PECCATI DI GOLA AVEC SAUCE TOMATE FRAÎCHE, FROMAGE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, CHAMPIGNONS DE CLOU DE GIROFLE, JAMBON FUMÉ DES ALPES ET CHICORÉE	14.50

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.

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

ENTRÉE

- INVOLTINI DI MELANZANE ALLA SORRENTINA (MIN 3 U) 9.30**
ROULEAUX D'AUBERGINES FARCIS AU FROMAGE SCAMORZA, TOMATES FRAÎCHES, BASILIC, GRATINÉS AU FOUR. (AJOUTER 3,10 € / UNITÉ).
- 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.
- ANTIPASTO ITALIANO (POUR DEUX PERSONNES) 18.50**
TABLETTE DE FROMAGES ET SAUCISSES ITALIENS, PETITS LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE OU AU VINAIGRE ET GRISINES.
- CARPACCIO DI ZUCCHINE AL VAPORE CON PESTI E MOZZARELLA AFFUMICATA 12.90**
CARPACCIO DE COURGETTE À LA VAPEUR AVEC PESTO DE TOMATE SÈCHE, PESTO AU BASILIC ET MOZZARELLA DE BUFALA FUMÉE.
- 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).

SALADES

- INSALATA CAPRESE DI BÚFALA 12.90**
SALADE NAPOLITAINE AVEC MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATE FRAÎCHE ET RUCULA
- INSALATA DI FORMAGGI E NOCI 13.90**
SALADÉ MIXTE AVEC FROMAGES ITALIENS, SAUCE DOUCE DE FROMAGE GORGONZOLA ET NOIX.
- INSALATA DI GAMBERI ALLA MEDITERRÁNEA 16.90**
SALADE ASSAISONNÉE À LA VINAIGRETTE MÉDITERRANÉENNE ET CREVETTES À LA PLANCHA MARINÉES AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
- ENSALATA ESTATE 11.50**
AVOCAT, ROQUETTE, CÉLERI, PARMESAN ET SAUCE AU YAOURT

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

PÂTE COURT DE SEMOULE ET GRAIN DUR

TROFIE DE LIGURIA CON ZAFFERANO E VERDURE (VÉGÉTALIEN) 13.90
PÂTES TYPIQUES DE GÈNES LÉGÈREMENT SAUPOUDRÉES DE SAFRAN, LÉGUMES DE SAISON ET AMANDES GRILLÉES.

ORECCHIETTE PUGLIESI CON CALAMARI E BROCCOLI 13.90
PÂTES MAISON EN FORME D'OREILLE SAUTÉES AVEC DU CALAMAR ET DES BROCOLIS LÉGÈREMENT PIQUANTS.

PÂTES LONGUE À L'OEUF

TAGLIOLINI CON GAMBERI E DATTERI 15.90
TAGLIOLINI FINS À L'ŒUF AVEC CREVETTES, TOMATES CERISE, DATTES ET BEURRE D'AGRUMES

SCIALATELLI DI BRANZINO E MENTA 14.50
PÂTES NAPOLITAINES TYPIQUES SAUTÉES AVEC DU BAR, DE LA MENTHE, UNE TOUCHE D'AGRUMES ET UN CROUSTILLANT DE MIE DE LA MÉDITERRANÉE.

TONNARELLI DI "SORA LELLA" 12.50
PÂTES LONGUES TYPIQUES DE ROME SAUTÉES AVEC DE LA JOUE DE PORC (CHARCUTERIE D'ORIGINE ROMAINE), SAUCISSE MAISON, JAUNE D'ŒUF ET FROMAGE PECORINO ROMAIN.

TROCCOLI AL RAGU D'ANITRA 13.90
PÂTES TYPIQUES DES POUILLES SAUTÉES AVEC UN RAGOÛT DE CANARD COUPÉ À LA MAIN AVEC UNE TOUCHE DE THYM.

PÂTES SÈCHES

SPAGHETTI ALL'ASTICE ALLO STILE NAPOLETANO 24.90
SPAGHETTI AU HOMARD FRAIS, SAUTÉ AVEC TROIS TYPES DE TOMATES ET BASILIC STYLE NAPOLITAIN

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

PÂTES FARCIES

CAPPELLACCI RIPIENI DI BURRATA **13.50**
PÂTES FARCIES DE BURRATA ET PESTO DE BASILIC AVEC UNE SAUCE DOUCE DE TOMATES SÉCHÉES.

RAVIOLI RIPIENI DI SPINACI CON RAGU DI QUAGLIA **14.50**
PÂTES FARCIES D'ÉPINARDS ET RICOTTA SUR LIT DE PARMESAN ET POIREAUX AVEC RAGOÛT DE CAILLE À L'ÉTOUFFÉE

TRIANGOLI RIPIENI DOLCE AMARO **12.90**
PÂTES FARCIES DE ROQUETTE, POMME DE TERRE, MASCARPONE ET NOIX SUR UN LIT DOUX DE CRÈME DE FROMAGE TALEGGIO.

TORTELLI AL TARTUFO **17.90**
TORTELLINI FARCIS AUX TRUFFES NOIRES SUR UN LIT DE CRÈME LÉGÈRE DE BOLETUS ET SPECK CROQUANT

PÂTES AU FOUR

FAGOTTINO RIPIENO DI VERDURE MISTE **12.90**
SÂCHET DE PÂTES FRAÎCHES, FARCIS DE LÉGUMES DE SAISON SUR UNE ASSIETTE DE SAUCE LÉGÈRE AUX CHAMPIGNONS

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

VIANDE ET POISSON

FILETTO IBERICO DI MAIALE AL FORNO CON CAPONATA SICILIANA FILET DE PORC IBÉRIQUE AU FOUR ACCOMPAGNÉ D'AUBERGINES AU VINAIGRE STYLE SICILIEN.	21.90
COSTICINE D'AGNELLO CON PORCINI CÔTES D'AGNEAU CUITES À BASSE TEMPÉRATURE AVEC DES BOLETS SAUTÉS ET DES POMMES DE TERRE.	26.90
SALMONE IN CROSTA DOS DE SAUMON EN CROÛTE DE PAIN CROUSTILLANT, ACCOMPAGNÉ DE POIREAUX ET SALADE DE COURGETTES ET YAOURT.	17.50
BRANZINO AL CARTOCCIO BAR ENTIER EN "PAPILLOTE" AVEC LÉGUMES DE SAISON	18.90

GARNITURES: * ENSALADE VERTE
* ENSALADE MIXTE
* FRITES
* CRÈME DE POLENTA

}
} 4.50
}