

BUONI PRODOTTI

Tout simplement bon!

PARMA 24 MESI 10

Assiette de jambon de Parme affiné 24 mois

BURRATA 7

Burrata 125g, filet d'huile d'olive, fruité mûr de chez Lucangeli et basta!

STRACCIATELLA 7

Juste le crémeux de la burrata, à la cuillère avec un filet d'huile d'olive, fruité mûr de chez Lucangeli

PIATTO DI SALUMI 14

Sélection de nos charcuteries à découvrir !

PIATTO DI FORMAGGI 12

Sélection de nos délicieux fromages italiens

ANTIPASTI

À plusieurs, it's better!

CRUDO DI TONNO ALLA SICILIANA 10

Carpaccio de thon, marinade aux agrumes, câpres et origan frais

VITELLO TONNATO 13

Veau mi-cuit en fine tranche, sauce tonnato, câprons, parmesan

ARANCINI AL TARTUFO 9

3 jolies boulettes de risotto croustillantes à la truffe et crème de parmesan

BURRATA ALLA FREGOLA 9

Burrata di bufala, fraises et tomates cerises, basilic, vinaigrette balsamique, graines de sésame torréfiées

INVOLTINI DI MELANZANE 9

Roulés d'aubergines farcis à la ricotta di bufala, pignons de pin, pesto rosso, basilic

CALAMARI FRITTI 12

Encornets frits au citron

BRUSCHETTA MELONE 9

Melon, pesto genovese, jambon de Parme affiné 24 mois, mozzarella di bufala, crème balsamique, salade

PRIMI PIATTI

Les pasta confectionnées con amore

TAGLIATELLE ARAGOSTA 36

Homard breton décortiqué, tomates datterino et sa bisque, persil

LINGUINE AL LIMONE E TONNO 18

Pesto de citron et tartare de thon rouge

TAGLIATELLE ALLE COZZE 16

Moules marinière à la crème et sa brunoise de légumes

MAFALDINE ALLA TARTUFATA 19

Crème de mascarpone à la truffe, champignons de Paris

MEZZI RIGATONI AI 3 FORMAGGI 16

Crème, gorgonzola, provolone, parmesan 24 mois, crumble de parmesan et spianata piccante

RISOTTO DI MARE 28

Gambas, encornet, moules, tomates cerises confites, anchoïade et persil

Pour les plus gourmands !

Supplément stracciatella +4€

SECONDI PIATTI

Les plats aux bons produits de saison

FREGOLA CON GAMBERI 26

Petites perles de blé dur torrifiées aux légumes croquants, gambas et son huile vierge au sésame

TARTARE DE BOEUF 26

Bœuf coupé au couteau 180g, au pesto rosso, parmesan 24 mois, condiments, pommes de terre sautées

TAGLIATA DI MANZO 24

Pièce du boucher grillée env. 200g, pommes de terre sautées et salsa verde

MILANESE DI VITELLO 28

Belle côte de veau à la milanaise env. 350g, salade, tomates confites et copeaux de parmesan

SIDES

INSALATA VERDE 5

Salade, tomates cerises confites, copeaux de parmesan

PATATE CROCCANTI 5

Pommes de terre sautées au beurre, persil

PIZZE

Une pizza contemporaine, croquante et moelleuse

MARGHERITA

13

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella di bufala, parmesan 24 mois, huile d'olive, basilic

REGINA

13

Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, jambon rôti aux herbes, champignons bruns

CALABRESE

17

Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, spianata piccante, camembert di bufala, poivrons rôtis, thym frais

BURRATA

19

Sauce de tomates jaunes, roquette, bresaola Black Angus, burrata 125g, pesto basilic & citron, fleur de sel

TARTUFO

20

Crème de truffe, mozza fior di latte, champignons bruns, jambon rôti aux herbes, crème de parmesan 24 mois, persil

CRUDO

20

Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, roquette, jambon de Parme 24 mois, parmesan 24 mois, tomates cerises confites, crème de balsamique

QUATTRO FORMAGGI

16

Mozza fior di latte, gorgonzola, taleggio, crumble de parmesan 24 mois

ZUCCHINE

17

Mozza fior di latte, courgettes grillées, pancetta, scamorza affumicata, ricotta di bufala, menthe, zeste de citron

POLPO

18

Mozza fior di latte, pomme de terre, poulpes grillés, olive taggiasche, huile à l'ail confit et persil

Suppléments au choix

FORMAGGI

3

Parmesan 24 mois, Gorgonzola, Scamorza Affumicata, Camembert di bufala, burrata di bufala 125g 7€

SALUMI

4

Parma 24 mois, Jambon rôti aux herbes, Spianata piccante, Pancetta, Bresaola Black Angus 4€

VERDURE

2

Roquette, Olive taggiasche, Courgettes grillées, Tomates cerises confites, Poivrons rouges rôtis, Champignons bruns de Paris

DOLCI

On aime tous les happy endings

TIRAMISÙ DELLA MAMMA 9

La base des dolci, plus besoin de le présenter, servito come a casa!

PAVLOVA TUTTI FRUTTI 9

Meringue, fruits rouges, crème pistache, éclats de pistache, coulis de fruits rouges

BIG PROFITEROLE NAPOLI 10

Chou craquelin chocolat, crème glacée à la vanille, coulis gianduja

LE B.A.-BA AL LIMONCELLO 12

Savarin imbibé de limoncello créé par Emulsion, crème fouettée acidulée, zestes de citron vert

SORBETTO DEL CAPO 9

Sorbet citron de Sicile, prosecco, limoncello

CAFFÈ AFFOGATO 7

Espresso servi dans un verre avec une crème glacée à la vanille de Madagascar

CAFFETTERIA

Produit par Café Celtik

Ristretto	2,5	Caffè crema	3,5
Espresso	2,5	Caffè double	4
Deca	2,5	Cappuccino	4,5
Allongé	2,7	Caffè corretto sambuca	6

LA VIA DEL TÈ

Le thé par excellence en Italie

ROMEO E GIULIETTA GREEN TEA 4,5

Mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de rose

PAI MU TAN WHITE TEA 4,5

Thé blanc printanier composé de jeunes feuilles et bourgeons

LEMON & GINGER GREEN TEA 4,5

Thé vert au goût de gingembre et agrumes, frais et léger

SWEET RELAX HERBAL TEA 4,5

Mélange d'herbes bien connues pour leurs propriétés relaxantes

CAMOMILLA HERBAL TEA 4,5

Infusion de fleurs de Matricaria, saveur douce et apaisante

ENERGY HERBAL TEA 4,5

Mélange d'herbes au goût de pêche et gingembre, énergisant

SPECIAL GUNPOWDER GREEN TEA 4,5

Thé vert de Chine, le plus consommé dans le monde

DARJEELING TGFOP BLACK TEA 4,5

Thé noir indien de la région de Darjeeling « Terre de foudre »

EARL GREY IMPERIALE BLACK TEA 4,5

Thé noir Darjeeling de haute qualité enrichi par la meilleure bergamote

MARRAKECH MINT GREEN TEA 4,5

Mélange de thé vert chinois Gunpowder et menthe marocaine Nanah

SOGNO D'AMORE INFUSION 4,5

Mélange exquis d'hibiscus, églantier et morceaux de fruits, sans caféine