

Antipasti

BRUSCHETTA	10,90
2 pains à l'ail, tomates cerises, mozzarella di bufala AOP, roquette, basilic frais, huile d'olive EVO italienne, charcuterie au choix : jambon de Parme AOP, mortadella pistachée ou spianata piccante	

MELANZANA FRITTA	9,90
Aubergine panée, ricotta di bufala AOP citronnée, pesto de basilic, crème de poivrons, pickles d'oignons, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP	

BRUSCHETTA RUSTICA	11,90
2 tartines de pain aux céréales, scamorza fumée, confiture de figues et jambon de Parme AOP	

PEPERONE TONNATO	9,90
Carpaccio de poivrons grillés au four, sauce tonnato, thym, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	

VITELLO TONNATO	12,90
Noix de veau cuite à basse température, coupée façon carpaccio, sauce vitello tonnato (thon, câpres, anchois, mayonnaise)	

SCAMORZA ALLA NAPOLETANA	9,90
Bouchées de scamorza panée, servies avec une sauce tomate maison mijotée 2 heures	

Burrata & co

POMODORI E BURRATA CREMOSA	11,90
Tomates cerises, burrata di bufala AOP, pickles d'oignons, basilic frais, pignons de pin, huile d'olive EVO italienne, crème de vinaigre balsamique	

BURRATA AL TARTUFO	14,90
Burrata di bufala AOP, crème de truffes, copeaux de truffes, tomates cerises, noix, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, roquette, huile d'olive EVO italienne	

BURRATA FRITTA AL PESTO	11,90
Burrata di bufala AOP frite, farcie au pesto, sauce tomate aux poivrons	

STRACCIATELLA	9,90
Cœur crémeux de la burrata, huile d'olive EVO, crème de vinaigre balsamique, basilic frais, servi avec du pain à l'ail <i>Supplément au choix : Anchois et câpres (+3,50 €), Truffes (+5 €)</i>	

Insalate

CESARE	15,90
Salade mesclun, filet de poulet pané, pancetta frite, tomates cerises, tomates séchées, croûtons à l'ail, œuf dur, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, émincé d'olives noires, basilic frais, oignons frits, sauce César	

VEGETARIANA	14,90
Salade mesclun, mozzarella di bufala AOP, tomates cerises confites, oignons, aubergines frites, gouttes de poivrons rouges, courgettes grillées, artichauts à la romaine, basilic frais, croûtons à l'ail, huile d'olive EVO italienne, crème de vinaigre balsamique	

SALMONE	16,90
Salade mesclun, tomates cerises confites, pickles d'oignons, aubergines grillées, gouttes de poivrons rouges, courgettes grillées, croûtons à l'ail, saumon, ricotta di bufala AOP, huile d'olive EVO italienne	

CAPRA E MIELE	16,90
Salade mesclun, tomates cerises, tomates séchées, toasts de chèvre et miel, pancetta frite, jambon de Parme AOP, huile d'olive EVO italienne	

Pizza

MARGHERITA BUFALA	10,90
Sauce tomate, mozzarella di bufala AOP, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	

SICILIANA	14,90
Sauce tomate cerises jaunes, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives italiennes, zestes de citron, persillade	

CAPRICCIOSA	15,90
<i>(œuf sur demande)</i> Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons, artichauts, olives italiennes, basilic frais	

AL TONNO	16,90
Sauce tomate cerises jaunes, mozzarella fior di latte, thon, oignons, poivrons grillés, courgettes frites, olives italiennes, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	

REGINA	14,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons, basilic frais, olives italiennes, huile d'olive EVO italienne	

MORTADELLONA	17,90
Pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadella pistachée, stracciatella, basilic frais, éclats de pistaches, huile d'olive EVO italienne	

CALABRESE	16,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, gouttes de poivrons rouges, oignons, scamorza fumée, tomates cerises, filaments de piments	

PANCETTA	15,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pancetta, chèvre, miel, roquette	

POLLO	15,90
Pesto genovese, mozzarella fior di latte, poulet, courgettes grillées, tomates séchées, oignons, poivrons grillés	

TARTUFATA	18,90
Crème de truffes, mozzarella fior di latte, funghi porcini, champignons frais, copeaux de truffes, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive EVO italienne	

TARTUFO E STRACCIATELLA	19,90
Mozzarella fior di latte, stracciatella truffée, jambon italien braisé à la truffe, copeaux de truffes, roquette, tomates confites, huile de truffes italienne	

VEGETARIANA	14,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, courgettes grillées, artichauts, poivrons grillés, tomates cerises, basilic frais	

NORMA	14,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, aubergines grillées, aubergines frites, ricotta di bufala AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais	

PARMA	17,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme AOP, mozzarella di bufala AOP, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, pignons de pin, roquette, crème balsamique, huile d'olive EVO italienne	

VESUVIO	16,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, spianata piccante, poivrons rouges, filaments de piments, roquette	

CARCIOFATA	16,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pancetta, artichauts, confiture de figues, burrata di bufala AOP	

Pizza Bianca

SALMONE	17,90
Base pesto de pistache, mozzarella fior di latte, saumon fumé, oignons, roquette, stracciatella, zestes de citron	

5 FORMAGGI	15,90
Base crème, mozzarella fior di latte, taleggio, scamorza fumée, gorgonzola, chèvre	

MONTANARA	15,90
Base crème, mozzarella fior di latte, taleggio, pancetta, oignons, pommes de terre, thym	

GORGONZOLA E MIELE	15,90
Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, miel, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, noix, roquette, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	

CONTADINA	16,90
Base crème, mozzarella fior di latte, taleggio, speck, confiture de figues, noix, roquette	

Calzone

CLASSICO	14,90
<i>(jaune d'œuf sur demande)</i> Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons, basilic frais	

CALZONE SÌ	16,90
<i>(jaune d'œuf sur demande)</i> Sauce pesto de basilic, mozzarella fior di latte, speck, scamorza fumée, pommes de terre	

Pasta

PENNE ALLA SORRENTINA	11,90
Sauce tomates cerises, mozzarella di bufala AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	

PENNE AL POLLO E PORCINI	16,90
Crème aux cèpes, champignons des bois, poulet, Parmigiano Reggiano AOP, oignons, huile d'olive EVO italienne	

LINGUINI ALLA CARBONARA	14,90
Guanciale frit, Parmigiano Reggiano AOP, jaune d'œuf, huile d'olive EVO italienne	

LINGUINI BURRATA E PISELLI	15,90
Guanciale frit, crème de petits pois, burrata di bufala AOP, huile d'olive EVO italienne	

MAFALDINE AL TARTUFO	19,90
Crème de truffes, jambon braisé à la truffe, champignons, copeaux de truffes, Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive truffée	

MAFALDINE ALLA NORMA	13,90
Sauce tomate, ail, aubergines grillées, aubergines frites, ricotta di bufala AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais	

LINGUINI TONNO E SALMONE	17,90
Thon, saumon, champignons des bois, épinards, persil, crème, citron, huile d'olive EVO italienne	

FUSILLI AL PISTACCHIO	16,90
Guanciale frit, pesto de pistache, ricotta di bufala AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, éclats de pistaches, huile d'olive EVO italienne	

FUSILLI AL PESTO	16,90
Pesto de basilic, tomates séchées, pignons de pin, jambon de Parme AOP, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive EVO italienne	

Pasta fresca ripiena

RAVIOLACCI N'DUJA E PECORINO	16,90
Ravioles farcies à la ricotta di bufala AOP, N'duja et pecorino, crème de spianata à la tomate	

PANCIOTTI MELANZANE E SCAMORZA	16,90
Panciotti farcis à la scamorza fumée et aubergines grillées, crème d'aubergines, citron et menthe	

AGNOLONI 4 FORMAGGI	15,90
Agnoloni aux 4 fromages, sauce gorgonzola, taleggio et Parmigiano Reggiano AOP, noix, miel	

AGNOLONI TARTUFO E FUNGHI PORCINI	18,90
Agnoloni à la ricotta di bufala AOP et à la truffe, crème de truffes, copeaux de truffes, Parmigiano Reggiano AOP	

Lasagne

LASAGNA ALLA BOLOGNESE	15,90
Sauce tomate, viande de boeuf, veau et porc haché, mozzarella fior di latte, béchamel, carottes, oignons, ail, céleri, Parmigiano Reggiano AOP	

LASAGNA ALLE VERDURE	15,90
Lasagnes aux légumes, Parmigiano Reggiano AOP, mozzarella fior di latte	



À partager ou en solo

Idéal pour accompagner votre apéritif

MISTO	21,90
Assiette de charcuteries et fromages italiens, légumes grillés et antipasti italiens, servi avec du pain à l'ail et des gressins	

CAMEMBERT DI BUFALA	14,90
Camembert di bufala AOP rôti au four, miel et thym, servi avec du pain à l'ail et gressins	

CAMEMBERT DI BUFALA À LA TRUFFE	17,90
Camembert di bufala AOP à la truffe, rôti au four, copeaux et huile de truffe, servi avec du pain à l'ail et gressins	

BAR À ARANCINI	9,90
Croquettes romaines de riz panées, pecorino et basilic Au choix : tomate et mozzarella - ragù - cacio e pepe	

Piatti

CARPACCIO DI BRESAOLA*	1 assiette	12,90
Carpaccio de bresaola, tomates confites, gouttes de poivrons rouges, roquette, basilic, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive EVO italienne, crème de vinaigre balsamique		18,90

CARPACCIO BURRATA & PESTO*		17,90
Carpaccio de bresaola, burrata di bufala AOP, tomates cerises, pesto, pignons de pin, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive EVO italienne, basilic frais, roquette		

TAGLIATA DI MANZO*		21,90
Entrecôte, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises, huile d'olive EVO italienne, crème de vinaigre balsamique		

COTOLETTA ALLA MILANESE		19,90
Escalope de veau panée, salade mesclun, roquette, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, servi avec des linguinis à la Napolitaine		

OSSO BUCO		18,90
Jarret de veau fondant aux petits légumes, servi avec des linguinis		

VITELLO TONNATO*		18,90
Noix de veau cuite à basse température façon carpaccio, sauce vitello tonnato (thon, câpres, anchois, mayonnaise)		

*Servi avec frites maison