

ANTIPASTI

PANE ALL AGLIO

Pizzeta, mozzarella fior di latte, huile a l'ail confit, persil

RAVIOLIS FRITS

Raviolis aux 4 fromages frits, saupoudrés de notre assaisonnement et sa sauce tomate relevée.

ARANCINI

Croquettes de risotto à la mozzarella, scamorza fumée et gorgonzola et son pesto rosso

STRACCIATELLA DE BURRATA

Crèmeux de burrata, huile d'olive extra vierge, basilic accompagnée de focaccia

BURRATA POMODORO

Burrata crémeuse 100g, carpaccio de tomates, huile d'olive extra vierge, crème de vinaigre balsamique, basilic

BURRATA PARMA

Burrata crémeuse 100g, tomates cerises confites, jambon de Parme, Parmigiano reggiano, huile d'olive extra vierge, basilic

CHARCUTERIES ITALIENNES

Petite assiette
Planche à partager

SALADES

CAPRESE

Salade mesclun, tomates, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, chips de jambon de parme, noix, huile d'olive extra vierge, crème de vinaigre balsamique, basilic

CESAR

Salade romaine, tomates cerises, poulet grillé, copeaux de parmesan, croutons et sauce césar maison

MENU BAMBINO 11€

PASTA BAMBINO

Nature / jambon / poulet rôti

OU

PIZZA BAMBINO

Margherita / tomate jambon / tomate poulet
Chèvre miel / crème jambon / crème poulet

UNE BOISSON

Siróp à l'eau / Jus de fruit / Capri Sun

UNE BOULE DE GLACE Vanille / Chocolat

8€

8€

9€

9€

10€

11€

9€

13€

15€

16€

FORMULE MOJO MIDI

Entree + Plat 13€

Entree + Plat + Dessert 18€

Pizzeta margherita

Salade vinaigrette

+

Pasta du midi

+

Tiramisu ou Panna cotta

Uniquement le midi du mardi au vendredi - Prix net, hors boissons

PASTA

RIGATONI POMODORO

Sauce tomate maison, tomates cerises rôties, Parmigiano Reggiano, huile d'olive, basilic

15€

SPAGHETTI ALLA CARBONARRA

Guanciale, œuf, Pecorino Romano, Parmigiano reggiano, poivre noir

16€

TAGLIATELLE AL TARUFO

Crème de truffes, champignons de paris, stracciatella di burrata, lamelles de truffes, huile de truffes, poivre noir

19€

PASTA DU MOMENT

Voir ardoise

RISOTTO

RISOTTO ALFREDO

Poulet, champignons, Parmigiano reggiano, duo de pesto, pignons de pins torréfiés

17€

RISOTTO GAMBERI

Crevettes, tomates cerises confites, Parmigiano reggiano, persillade, huile de citrons confit, amandes effilées torréfiées.

18€

VIANDES

ESCALOPE ALLA MILANESE

Accompagnée de tagliatelle et tomates cerises rôties

18€

PIZZA

MARGHERITA (Burrata +4)

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano AOP, basilic, huile d'olive, origan

REGINA (Calzone +2)

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon italien, champignons de Paris frais, origan

QUATTRO (Jambon de Parme +4)

Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, tallegio, Parmigiano Reggiano, roquette, amandes effilées, basilic, origan.

PRIMAVERA (parmigiano +3)

Sauce tomates cerises jaunes, mozzarella fior di latte, aubergines, poivrons marines, champignons de paris, pesto rosso, basilic

DOLCE VITA

Crème, mozzarella fior di latte, poulet rôti, chèvre, miel, stracciatella di burrata, basilic, poivre noir, origan.

MORTABELLA

Crème, mozzarella fior di latte, mortadelle AOP, burrata 100g, pesto de pistaches maison, pistaches torréfiées, huile d'olive au citron, basilic, origan.

PARMA (burrata +4)

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme AOP, Parmigiano Reggiano, roquette, crème de balsamique, origan

TARTURATA (jambon de parme +4)

Crème de truffes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, stracciatella di burrata, lamelles de truffes, huile de truffes, origan.

PIZZA DE SAISON

AUGUSTO

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano AOP, ricotta a la tomate confite, roquette, fleurs, huile d'olive au basilic, origan

GAMBERETTI

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fior di latte, crevettes aux épices, pousses d'épinards frais, mozzarella di bufala, persillade, huile d'olive au citron.

PORCO MIO

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon italien, jambon de Parme AOP, pancetta, lard de colonatta, basilic

Supplements

Légumes, Œuf 2€
Jambon cuit, Poulet, Stracciatella, Mozza di bufala, Gorgonzola, Tallegio 3€
Crevettes, Lamelles de truffes, Jambon cru, Burrata, Mortadelle 4€

13€

14,5€

15€

16€

17€

18€

18€

19€

16€

18€

18€

DOLCI

TIRAMISU

Tiramisu au café

7€

CIOCCOLATO

Cœur coulant au chocolat noir et sa boule de glace vanille

7€

CHEESECAKE DU MOMENT

Chessecake, biscuit spéculos

7€

ANGIOLETTI NUTELLA PISTACHE

6€

GLACES ITALIENNES GROM

Vanille, chocolat, noisette, pistache, fraise, mangue, citron

5,5€

CAFE GOURMAND (Déca ou thé)

Café & assortiments de mignardises

8€

BOISSONS

BIÈRES PRESSION

PORETTI | Blonde italienne | 5° 25cl 4,5€ - 50cl 7,5€

BIÈRES BOUTEILLE 33CL

LEMOVICE : Bières de caractère artisanale régionale

BLONDE | Pale Ale | 5° 5 6€

BLANCHE | American Wheat | 5° 6€

FRUITÉE | Pêche Abricot | 4.5° 6€

IPA | Indian Pale Ale | 6.5° 6,5€

AMBREE | Amber Ale | 6.5° 6,5€

VINS

ROUGES

MONTEPULCIANO 6 10 18 22

VIRE VOLTANT | 2021 | ETIENNE BESANCENOT 6,5 12 20 30

COUPE SOIF | 2023 | MARC CASTANT 6,5 12 20 29

ROSES

ANTICHELLO FRESCO 5 9 12 15

GRAIN DE FOLIE | 2024 | MARC CASTANT 6 10 18 26

BLANCS

LUGAGNA CA MAIOL 6,5 12 20 28

HIRSUTE | 2024 | FLORENT GIROUD 6,5 12 20 29

BULLES

LAMBRUSCO DOLCE ROSSO 5 15

LAMBRUSCO DOLCE ROSATO 5 15

PROSECCO RICARDONNA 6 22

