

GLI APRISTOMACO

OLIVES « BELLA DI CERIGNOLA » 5€

Belles et généreuses olives de Pouilles

FOCACCIA ROMANA 8€

Fine et blanche à huile d'olive et romarin

FOCACCIA PUGLIESE 9€

Moelleuse avec tomates cerise, olives et origan

PARMA SANT'ILARIO 17€

Chiffonnade de jambon de Parme AOP 30 mois d'affinage

ARANCINI ALL'AMATRICIANA 12€

Boulettes de riz panées et frites, fondue de pecorino

RATATOUILLE SICILIENNE 10€

Aubergines, tomates, céleri, oignons, olives (servie froide)

RUCOLINA 8€

Salade de roquette au parmesan et huile d'olive

HOTLINE MOZZA 11€

Beignets de mozzarelline & spicy arrabbiata

BRUSCHETTA 12€

Datterino jaunes & rouges, pesto basilic, mozzarelline

GLI ANTIPASTI

BURRATA AFFUMICATA 15€

Burrata fumée, caviar d'aubergine, courgettes marinées à la menthe, citron et croûtons de pain

PARMIGIANA DI MELANZANE 17€

Gratin d'aubergines, sauce tomate, scarmoza fior di latte, parmesan et basilic

TON TON TONNATO 19€

Carpaccio de veau basse température, mayonnaise au thon et anchois, câpres croustillantes, pickles d'oignons

STASERA SONO FRITTO 14€

Friture de calamar & mayonnaise au persil

PULP FASHION 20€

Chipirons pochés dans la sauce tomate avec ail, olive, câpres et origan

MI SENTO UN MANZO 80g - 18€ / 160g - 34€

Tartare de boeuf à l'italienne, crème de parmesan chips d'artichauts

CARPACCIO DE SERIOLE 19€

Fruit de la passion, fenouil, huile aux agrumes

LA SPECIALITÀ

COTOLETTA ALLA MILANESE 44€

LA côte de veau 1^{re} panée de 300g
salade de jeunes pousses d'épinards & pamesan

LA BUONA PASTA

ORO NERO 32€

Mafaldine à la truffe noire liés à la purée de parmesan
aux brisures de truffe, et truffe noire à la mandoline

DA VITTORIO 22€

Calamarata, déclinaison de tomates fraîches
en sauce, stracciatella et basilic frais

PROFUMO DI MARE 30€

Linguine à l'encre de seiche, moules
gambas & poutargue

LASAGNA 26€

Lasagna gratinée au ragoût de boeuf
« besciamella », parmesan

PASTA DI GIORNO -€

Chiedi allo Chef ;)



**TUTTO È FATTO
CON LE MANI E CON CUORE
PER TE**



LE PIZZE A FIAMMA ALTA

MARGHERITA 14€

Fior di latte, sauce tomate, basilic frais

CAPRICCIO MIO « Mon Caprice » 20€

Fior di latte, sauce tomate, artichauts poivrade
jambon cuit, champignons et olives Taggiasche

VEGANO 16€

Crème de courgettes, brocoli, tomates confites
amandes effilées

NAPULÉ « de Naples avec amour » 19€

Sauce tomate, anchois Cetara, carpaccio d'ail
tomate cerise rouge, olives, origan

SEMPRE DI PIÙ « Toujours plus... » 17€

Fior di latte, gorgonzola, scarmorza
taleggio, noix et miel

SMETTI DI FUMARE ! « Arrêtes de fumer ! » 23€

Fior di latte, pancetta, burrata fumée, roquette, noisettes
torréfiées

LA CIVETTA « La chouette » 25€

Fior di latte, sauce tomate,
jambon de Parme S.Ilario, burrata et basilic frais

A FIAMMA ALTA « À feu vif ! » 18€

Fior di latte, sauce tomate, n'duja
sopressata piccante, poivrons rouges grillés

È UNA TRUFFA! « C'est une arnaque ! » 32€

Fior di latte, ricotta à la truffe noire
truffe noire à la mandoline

OCCHIO ALLA CIPOLLA! « Fais gaffe à l'oignon ! » 22€

Fior di latte, tartare de thon, pickles d'oignon rouge, olive
Taggiasche et câpres

LA SCARPA « Le Chausson » 20€

Calzone farcie avec fior di latte, friarielli & finocchiona

PIZZA DI GIORNO -€

Chiedi allo Chef ;)



TIRAMISÙ «minute!» 12€

L'incontournable Tiramisu préparée sous vos yeux...

WILLY WONKA 12€

Mousse aux deux chocolats et fève de tonka

CANNOLO SICILIANO 11€

Fourré de crème de ricotta et pistache

L'AFFOGATO VERO 10€

Glace à la vanille noyée dans un espresso chaud

PANNA COTTA 12€

Recette classique de la panna cotta et confiture du moment

PASSION - ANANAS 13€

Carpaccio d'ananas, fruit de la passion & mangue

CROSTATA 12€

Tartelette sablée italienne recouverte de confiture accompagnée d'une boule de glace

GELATO 6€

Une boule de glace au choix:
vanille / noisette / stracciatella
sorbet citron