GLI APRISTOMACO

OLIVES DE POUILLES « BELLA DI CERIGNOLA » 5€

FOCACCIA ROMANA 8€
Fine et blanche à l'huile d'olive et au romarin

FOCACCIA PUGLIESE 9€
Moelleuse avec tomates cerises, olives et origan

PARMA SANT'ILARIO 17€
Chiffonnade de jambon de Parme AOP 30 mois d'affinage

MILLEFOGLIE DI BRESAOLA 16€
Millefeuille de bresaola, roquette, copeaux Grana Padano

RUCOLINA 8€
Salade de roquette au parmesan et huile d'olive

SUPPLÌ AL TELEFONO 11€
Supplì romains à base de riz à la tomate & fior di latte

CROSTONE 12€
Stracciatella, anchois et zestes de citron

ZUCCA E STRACCIATELLA AFFUMICATA 12€
Potiron rôti au feu de bois, thym, noisettes

GLI ANTIPASTI

BURRATA & MELANZANA 15€
Burrata, caviar d'aubergine & café

CACIOCAVALLO PASTELLATO 17€
Caciocavallo frit, speck, miel et noix

PARMIGIANA DI MELANZANE 17€
Gratin d'aubergines, sauce tomate, scamorza
fior di latte, parmesan et basilic

TON TON TONNATO 19€
Carpaccio de veau, mayonnaise au thon-anchois
câpres croustillantes, pickles d'oignons

MI SENTO UN MANZO 80G - 18€ / 160G - 36€
Tartare de bœuf, carpaccio de champignons bruns
stracciatella fumée & truffe

STASERA SONO FRITTO 14€
Friture de calamars & mayonnaise au persil

SEA, ZEST AND SUN 19€
Carpaccio de bar, céleri-branche, baies roses
zeste de citron

LA SPECIALITÀ

COTOLETTA ALLA MILANESE 44€

Côte de veau 1re panée de 300 g
accompagnée de scarole poêlée

POLPO DI FULMINE 42€

Tentacule de poulpe, pommes de terre grenaille
fleurs de câpres, olives taggiasche, échalote, tomates
origan

NON SONO SCAMPATI AL RISOTTO 30€

Risotto à la crème de langoustines

LA BUONA PASTA

ORO NERO 32€

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

DA VITTORIO 22€

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

RAGÙ DI CINGHIALE 28€

Fettuccine au ragoût de sanglier

LASAGNA 26€

Lasagnes gratinées au ragoût de bœuf
« besciamella », parmesan

PASTA DEL 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

TRICOLORE 19€
Fior di latte, pesto de basilic, stracciatella
tomates confites et pignons de pin

NAPULÉ « de Naples avec amour » 19€
Sauce tomate, anchois de Cetara, carpaccio d'ail
tomates cerises rouges, olives, origan

SEMPRE DI PIÙ « Toujours plus... » 17€
Fior di latte, gorgonzola, scamorza
taleggio, noix et miel

*** HO LA ZUCCA DURA !** « J'ai une tête de mule! » 23€
Crème de potiron rôti au thym, fior di latte
chips de speck, burrata fumée et confiture de châtaignes

LA CIVETTA « La chouette » 25€
Fior di latte, sauce tomate,
jambon de Parme Sant'Ilario, burrata et basilic frais

A FIAMMA ALTA « À feu vif ! » 18€
Fior di latte, sauce tomate, 'nduja
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

MI FAI ARROSSIRE ! « Tu me fais rougir ! » 21€
Crème de betterave, fior di latte, guanciale, stracciatella
tomates confites et amandes effilées

'O NAPOLETANO ! 22€
Calzone farci au fior di latte, à la provola fumée
aux friarielli et à la saucisse

PIZZA DEL GIORNO -€
Chiedi allo Chef ;)



I DOLCI

TIRAMISÙ «minute!» 12€

L'incontournable Tiramisù préparé sous vos yeux...

WILLY WONKA 12€

Mousse aux deux chocolats et fève de tonka

SUMMER BODY - NOT ALLOWED ! 16€

PROFITEROLES : glace vanille, crème chantilly
sauce chocolat noir & pistaches torréfiées

L'AFFOGATO VERO 10€

Glace à la vanille noyée dans un espresso chaud

FRAGOLOSA 15€

Fruits rouges & crème mascarpone tout simplement

CROSTATA 12€

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

GELATO 6€

Une boule de glace au choix :
vanille / chocolat / pistache
sorbet citron

Carte des allergènes disponible à la demande.
Prix nets en euros, taxes et services inclus.