

Aperitivo

LA FOCACCIA | 6

Focaccia della Nonna au romarin et fleur de sel.
Focaccia della Nonna with rosemary and fleur de sel.

TRECCIA DE LA NONNA | 8

Pâte à pizza accompagnée d'une sauce pesto rouge.
Pizza dough served with red pesto sauce

BEAUFORT AOP | 8

Assiette de Beaufort.
Plate of Beaufort.

FONTINA | 8

Assiette de Fontina.
Plate of Fontina.

SALAMI | 8

Assiette de Salami.
Plate of Salami.

BLEU DE CHEVRE | 9

Assiette de bleu de chèvre.
Goat blue cheese platter.

COPPA | 9

Assiette de Coppa.
Plate of Coppa.

CHOUX-FLEUR FRITTI | 9

Des petites pépites de choux-fleur frits à tremper dans une mayonnaise à la truffe.
Little nuggets of fried cauliflower to dip in a truffle mayonnaise.

MORTADELLA DI BOLOGNA | 8

Assiette de Mortadella di Bologna et pistache.
Plate of Mortadella di Bologna with pistachio.

PROSCIUTTO SAN DANIELE | 9

Assiette de Prosciutto San Daniele 18 mois.
Plate of Prosciutto San Daniele 18 mois.

ARANCINI MAISON | 12

Riz, tomate mozzarella, parmesan et basilic.
Rice, mozzarella tomatoes, parmesan and basil

LA SELEZIONE DI CASA NONNA | 29

Assortiment de fromages et charcuteries.
The assortment of cheeses and cured meats.



Antipasti

LE VITELLO TONNATO | 12

Fines tranches de veau, mayonnaise onctueuse au thon, câpres soufflées.
Thinly sliced veal, creamy tuna mayonnaise, puffed capers.

VELOUTÉ DE CHOUX-FLEUR | 12

Creamy Cauliflower Soup

POLPETTE DELLA NONNA | 12

Grandma's meatballs

QUEEN BURRATA DES POUILLES | 14

À partager - To share
Burrata des Pouilles 200g et huile d'olive.
Puglia Burrata 200g and olive oil.

LE CARPACCIO D'HIVER | 14

Carpaccio de bœuf salé, straciatella fruits rouges, pane carasau, et noisettes
Beef carpaccio, straciatella, red fruits, pane carasau and hazelnuts

MORE PASTA LESS DRAMA

La Pasta

CALAMARATA COURGE ET GORGONZOLA | 21

1 ou 2 pers
Pasta calamarata à la courge, fondue de gorgonzola et granelle de châtaigne
Calamarata pasta with pumpkin, gorgonzola fondue and crushed chestnuts

FETTUCINE AUX MORILLES | 24

1 ou 2 pers
Fettuccine aux morilles, parmesan et ciboulette.
Fettuccine with morels mushrooms parmesan and chives.

GNOCCHETTI SAUCE GENOVESE ET CASTELMAGNO | 22

1 ou 2 pers
Ragù blanc de viande et d'oignons
White meat and onion ragù

PASTA DEL GIORNO | 22

Fondue transalpine

250gr /pers - 2 pers minimum | 24€ per person

Mélange de fromages français et italiens fondus (tome, fontina, castelmagno) servis avec de généreux morceaux de focaccia.
A blend of melted French and Italian cheeses (Tome, Fontina, Castelmagno), served with generous pieces of focaccia.

Pour les plus gourmands | 5€ par pers
salade et de pommes de terre vapeur.
salad and steamed potatoes.

La Pizza

La véritable ruota di carretto, une pizza napolitaine

TOUTES NOS PIZZAS SONT CONÇUES POUR ÊTRE PARTAGÉES.... OU PAS

POSSIBLE EN BASE BLANCHE OU ROUGE
(AVAILABLE WITH TOMATO SAUCE BASE OR CREAM SAUCE BASE)

LA COQUINA | 20

Mozzarella, nduja, crème de gorgonzola, lard de colonata
Mozzarella, nduja, gorgonzola cream and bacon

PIZZA MAESTRO | 22

Demandez la recette à un membre de notre squadra!
Ask a member of our squadra for the recipe

LA CASA NONNA | 25

Base mozzarella, crème cacciocavallo, mortadelle, copeaux cacciocavallo, éclats de pistaches, crème de balsamique
Mozzarella base, caciocavallo cream, mortadella, shaved caciocavallo, crushed pistachios, balsamic glaze

LA CICCIO GARNIE | 26

Focaccia allongée, prosciutto San Daniele, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive vierge extra
Focaccia base, San Daniele ham, sun-dried tomatoes, rocket, parmesan shavings, olive oil

LA DOLCE VITA | 28

Base sauce tomate, scamorza fumée, spianata piquante, crème de basilic, oignons rouges caramélisés, ricotta râpée
Tomato sauce base, smoked scamorza, spicy spianata, basil cream, caramelized red onions, grated ricotta

MENU DE LA NONNA



Secondi

CHAMPI' SOTTO | 18

Risotto d'épeautre, pesto de basilic, champignons.
Spelt risotto, basilic pesto, Eryngi mushrooms.

OSSO BUCO DE VEAU | 28

Ossobuco de veau accompagné de purée de pomme de terre
Veal ossobuco served with mashed potatoes

ORECCHIA DI ELEFANTE | 34

280g à 300g
Escalope milanaise sur l'os, gremolata, mayonnaise au citron.
Escalope milanese on the bone, gremolata, lemon mayonnaise

Sides

SALADE MIXTE | 7

Petite salade verte, tomates et radis.
Green salad tomatoes and radish.

POMMES GRENAILLES AUX HERBES | 8

Baby potatoes with herbs

POLENTA & MORUE | 9

Galette de polenta, émulsion de morue, sa mayonnaise à la morue, et réduction de vin rouge
Polenta cake with cod emulsion and cod mayonnaise and sweet & red wine sauce

SALADE D'ENDIVES | 14

Endives, bleu de chèvre, noix et vinaigrette au miel.
Endive salad with goat blue cheese, walnuts and honey vinaigrette

Affogato

AFFOGATO | 7

Glace vanille, café et éclats de pistache.
Vanilla ice cream, espresso and pistachio topping.

AFFOGATO FOR ADULTS ONLY | 12

Glace vanille, café, éclats de pistache servi avec un shooter d'Adriatico ou de liqueur de noisette
Vanilla ice cream, coffee, pistachio topping Adriatico or hazelnut liquor shooter

Dessert

GORGONZOLA & FIGUES | 9

Accompagné de son pain aux noix
Gorgonzola cheese & Figs, and walnuts bread

PIZZA SUCRÉE | 10

Pizza sucrée farcie au chocolat
Chocolate-Filled Pizza

LE CHARIOT DELLA NONNA | 11

Demandez les desserts à un membre de notre squadra!
Nonna's Trolley Ask a member of our squadra for desserts!

PANETTONE PERDU | 12

Servi d'une glace yaourt et coulis de fruits rouges
Served with frozen yogurt and red berry coulis.