

# MENU DU MIDI



## Spritz

### APEROL SPRITZ | 12

Apérol, prosecco Riccadonna, eau pétillante

### LIMONCELLO SPRITZ | 12

Limoncello, prosecco Riccadonna, eau pétillante

### SARTI SPRITZ | 13

Sarti, prosecco Riccadonna, eau pétillante

### CAMPARI SPRITZ | 13

Campari, prosecco Riccadonna, eau pétillante

### HUGO SPRITZ | 13

Liqueur Fiorente, prosecco Riccadonna, eau pétillante

### CRODINO | 8

Virgin orange Spritz

### CRODINO ROSSO | 8

Virgin orange sanguine Spritz

### TRAMONTO | 8

Jus de passion, jus d'abricot, jus de poire, jus de citron vert, sirop de framboise

### ISOLA | 10

Maïa, lait de coco, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, infusion thé noir et clou de girofles maison

### PER LA BIANCA | 12

Gin 0.0%, maïa, sirop de miel maison, Schorle citron

## Insalata

### CESARE | 14

Fraîche, généreuse et toujours irresistible  
Fresh, generous and always irresistible

### 🌿🍷 PANZANELLA | 10

Tomates cerises, basilic, oignons rouges, toast de romarin  
Cherry tomatoes, basil, red onions, rosemary toast

### 🌿🍷 CAPRESE | 15

Un classique italien intemporel où la douceur de la mozzarella rencontre la fraîcheur des tomates et l'arôme délicat du basilic  
A timeless Italian classic where the sweetness of mozzarella meets the freshness of tomatoes and the delicate aroma of basil

## La Pasta

### PASTA DEL GIORNO | 19

1 ou 2 pers

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

### 🌿🍷 GNOCCHETTI SAUCE A LA NORMA | 16

1 ou 2 pers

Tomate, aubergine, basilic et ricotta  
Tomato, eggplant, basil and ricotta

### 🌿 FETTUCCINE AUX MORILLES | 24

1 ou 2 pers

Fettuccine aux morilles, parmesan et ciboulette  
Fettuccine with morels mushrooms parmesan and chives

## La Pizza

La véritable ruota di carretto,  
une pizza napolitaine

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

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

### CONTADINA | 18

Base mozzarella, courgettes, roquette, tomates séchées, crème de pecorino, copeaux de pecorino  
Mozzarella, zucchini, arugula, sun-dried tomatoes, pecorino cream, pecorino shavings

### 🌿 MEDITERRANEA | 17

Base mozzarella, tomates cerises, ricotta, zeste de citron et basilic  
Mozzarella, tomatoes, ricotta, lemon zest and basil

### 🌿 MARGHERITA | 15

La classique Margherita : tomate, mozzarella, basilic  
The OG: tomatoes, mozzarella, basil

### CICCIO CARNIE | 19

Pinsa Romana allongée garnie de jambon San Daniele, tomates séchées et roquette, copeaux de parmesan, d'huile d'olive extra vierge et d'origan  
Pinsa Romana elongated, topped with San Daniele ham, sun-dried tomatoes and rocket, parmesan shavings, with extra virgin olive oil and oregano

## Secondi

### 🌿 CHAMPI'SOTTO | 17

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

### TAGLIATA DI MANZO | 24

200grs

Entrecôte de bœuf, sauce gremolata et copeaux de parmesan  
Beef ribeye steak, gremolata sauce and parmesan shavings

## Sides

### 🌿🍷 COEUR DE SUCRINE | 7

Coeur de sucrine pousse de betterave, cranberries et vinaigrette moutarde  
Heart sucrine beetroot sprouts, cranberries and mustard vinaigrette

### 🌿🍷 POMMES GRENAILLES AUX HERBES | 10

Baby potatoes with herbs

### 🌿🍷 CAPONATA | 10

Douce, ensoleillée et profondément Sicilienne  
Sweet, sunny and profoundly Sicilian



## Affogato

### AFFOGATO | 9

Glace vanille de la maison Fattier à Chamonix, café et éclats de pistache  
Vanilla ice cream, coffee and pistachio topping

### AFFOGATO FOR ADULT ONLY | 11

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

## Dessert

### PIZZA SUCRÉE | 10

Pizza sucrée farcie au chocolat  
Chocolate-Filled Pizza

### LE CHARIOT DELLA NONNA | 11

Demander les desserts à un membre de notre squadra!  
Ask a member of our squadra for desserts!

MORE  
PASTA  
LESS  
DRAMA



## Antipasti

### POLPETTE DELLA NONNA | 14

Grandma's meatballs

### 🌿🍷 QUEEN BURRATA DES POUILLES | 12

À partager - To share

Burrata des Pouilles 200g et huile d'olive  
Puglia Burrata 200g and olive oil

### VITELLO TONNATO | 12

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

### TARTARE | 14

150grs

Tartare de bœuf, crème de gorgonzola, échalotes aigres-douces et pain carasau  
Beef tartare, gorgonzola cream, sweet and sour shallots and carasau bread

## Aperitivo

### FOCACCIA | 6

Focaccia della Nonna au romarin et fleur de sel  
*Focaccia della Nonna with rosemary and salt flower*

### FONTINA | 8

Assiette de Fontina  
*Plate of Fontina*

### SALAMI | 8

Assiette de Salami  
*Plate of Salami*

### MORTADELLA DI BOLOGNA | 8

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

### COPPA | 9

Assiette de Coppa  
*Plate of Coppa*

### TOMME DE CHEVRE | 9

Assiette de Tomme d'Italie  
*Plate of Italian "Tomme"*

### 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*

### 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*

### SELEZIONE DI CASA NONNA | 29

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



## Antipasti

### BRESAOLA | 19

Fines tranches de bresaola, roquette et copeaux de parmesan  
*Thin slices of bresaola, arugula and parmesan shavings*

### QUEEN BURRATA DES POUILLES | 12

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

### POLPETTE DELLA NONNA | 14

Grandma's meatballs

### SALADE CAPRESE | 15

Un classique italien intemporel où la douceur de la mozzarella rencontre la fraîcheur des tomates et l'arôme délicat du basilic  
*A timeless Italian classic where the sweetness of mozzarella meets the freshness of tomatoes and the delicate aroma of basil*

### TARTARE | 16

200grs

Tartare de bœuf, crème de gorgonzola, échalotes aigres-douces et pain carasau  
*Beef tartare, gorgonzola cream, sweet and sour shallots and carasau bread*

### VITELLO TONNATO | 12

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

## La Pizza

La véritable ruota di carretto,  
une pizza napolitaine

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

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

### DOLCE VITA | 21

Base Margherita, spianata piquant, oignon caramélisé, ricotta salé et crème de basilic  
*Margherita base, spicy spianata, caramelized onion, salted ricotta and basil cream*

### CALZONE DEL MAESTRO | 19

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

### CASA NONNA | 29

Base mozzarella, Mortadella, Ricotta aux pistache-citron-poivre, basilic, crème balsamique et copeaux cacciocavallo  
*Mozzarella base, Mortadella, Ricotta with pistachio-lemon-pepper, basil, balsamic cream and cacciocavallo shavings*

### PRIMAVERA | 25

Base Margherita, jambon cru, crème de roquette citronnée, tomate cerise mix mariné, pecorino râpé et stracciatella  
*Margherita base, prosciutto, lemon-flavored rocket cream, marinated mixed cherry tomatoes, grated pecorino and stracciatella*

## Secondi

### TAGLIATA DI MANZO | 24

200grs

Entrecôte de bœuf, sauce gremolata et copeaux de parmesan  
*Beef ribeye steak, gremolata sauce and parmesan shavings*

### CHAMPI'SOTTO | 17

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

### ORECCHIA DI ELEFANTE | 34

280grs à 300 grs

À partager - To share

Escalope milanaise sur l'os, gremolata et mayonnaise au citron  
*Escalope milanese on the bone, gremolata and lemon mayonnaise*

## Sides

### COEUR DE SUCRINE | 7

Coeur de sucrine pousse de betterave, cranberries et vinaigrette moutarde  
*Heart sucrine beetroot sprouts, cranberries and mustard vinaigrette*

### POMMES GRENAILLES AUX HERBES | 10

Baby potatoes with herbs

### CAPONATA | 10

Douce, ensoleillée et profondément Sicilienne  
*Sweet, sunny and profoundly Sicilian*

## Affogato

### AFFOGATO | 9

Glace vanille de la maison Fattier à Chamonix, café et éclats de pistache  
*Vanilla ice cream, coffee and pistachio topping*

### AFFOGATO FOR ADULT ONLY | 11

Glace vanille de la maison Fattier à Chamonix, café, éclats de pistache servi avec un shooter d'Adriatico ou de liqueur de noisette  
*Vanilla ice cream, coffee, pistachio topping with Adriatico or hazelnut liquor shooter*



## Dessert

### 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!  
*Ask a member of our squadra for desserts!*

## La Pasta

### FETTUCCINE AUX MORILLES | 24

1 ou 2 pers

Fettuccine aux morilles, parmesan et ciboulette  
*Fettuccine with morels mushrooms parmesan and chives*

### PASTA DEL GIORNO | 19

1 ou 2 pers

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

### GNOCCHETTI SAUCE A LA NORMA | 16

1 ou 2 pers

Tomate, aubergine, basilic et ricotta  
*Tomato, eggplant, basil and ricotta*

### TAGLIOLINI AUX PALOURDES | 25

1 ou 2 pers

Simple, généreuse et irrésistiblement italienne  
*Simple, generous and irresistibly Italian*