



Secondi

CHAMPI' SOTTO | 18

Risotto d'épeautre, pesto de basilic, champignons.

TAGLIATA DI MANZO | 25

200grs

Côtelette de bœuf sauce gremolata et copeaux de parmesan.

ORECCHIA DI ELEFANTE | 34

280g à 300g

Escalope milanese sur l'os, gremolata, mayonnaise au citron, que demande le peuple.

Sides

SALADE MIXTE | 7

Petite salade verte, tomate et radis.

POMMES GRENAILLES AUX HERBES | 8

Le side qui donne la patate.

SCAROLE | 8

Sautée l'huile d'olive, cranberry et pignon de pin.

SALADE DE FENOUIL | 12

Fenouil, orange et olives.

Affogato

AFFOGATO | 7

Glace vanille, café et supplément pistache.

AFFOGATO FOR ADULTS ONLY | 12

Glace vanille, café, supplément pistache Amaretto ou Adriatico blanco ou Liqueur de Noisette.

Dessert

LE CHARIOT DELLA NONNA | 10

Demandez les desserts à un membre de notre squadra !

NOCCIOLETTI | 8

Mama mia une tuerie à la nocciolata frit!

PANETTONE PERDU | 11

10 KG DE TROUVÉS

Panettone façon pain perdu, glace au yaourt, coulis de fruits rouges.

MORE PASTA LESS DRAMA

Aperitivo

LA FOCACCIA SUPER CHAUDE | 6

Focaccia della Nonna au romarin et fleur de sel.

BOMBA MOZZA | 8

Mini pizzas frites garnies de mozzarella di bufala DOP, parmesan reggiano et basilic, à manger avec les doigts.

BEAUFORT AOP | 8

Assiette de Beaufort.

FONTINA | 8

Assiette de Fontina.

SALAMI | 8

Assiette de Salami.

MORTADELLA DI BOLOGNA | 8

Assiette de Mortadella di Bologna et pistache.

TOMME DE CHÈVRE | 9

Assiette de Tomme de chèvre.

COPPA | 9

Assiette de Coppa.

CHOU-FLEUR FRITTI | 9

Des petites pépites de chou-fleur frites à tremper dans une mayonnaise à la truffe.

PROSCIUTTO SAN DANIELE | 9

Assiette de Prosciutto San Daniele 18 mois.

ARANCINI MAISON | 12

Riz, tomate mozzarella, parmesan et basilic.

LA SELEZIONE DI CASA NONNA | 29

Assortiment de fromages et charcuteries, quand il faut choisir il faut tout prendre.



Antipasti

LE VITELLO TONNATO | 12

Fines tranches de veau, mayonnaise onctueuse au thon, câpres soufflées : bref le meilleur de la station !

LA PARMIGIANA DI MELANZANE | 12

Des aubergines recouvertes de parmesan, aussi fondantes que notre cœur devant une famille de marmottes des neiges.

GIARDINIERA E PORCHETTA | 12

De la porchetta et un mélange de légumes d'hiver marinés pour se donner un peu de bonne conscience avant la fondue..

QUEEN BURRATA DES POUILLES | 14

À partager

Burrata des Pouilles 200g et huile d'olive, vous nous en direz des nouvelles !

SALADE CAPRESE | 14

De belles tomate cœur de bœuf et mozzarella di bufala.

La Pasta

FETTUCCINE AUX MORILLES OU AUX CÈPES | 21

1 ou 2 pers

Fettuccine aux morilles ou cèpes, parmesan et ciboulette.

GNOCCHETTI SAUCE MARINARA | 21

1 ou 2 pers

Tomate et burrata.

CAVATELLI SAUCE CACIO E PEPE | 21

1 ou 2 pers

Petit pois et guanciale crunchy.

PASTA DEL GIORNO | 19



Fondue transalpine

250gr /pers - 2 pers minimum | 24€ par personne

Mélange de fromages français et italiens fondus (tome, fontina, castelmagno) servis avec de généreux morceaux de focaccia.

Pour les plus gourmands | 5€ par pers
Salade et de pommes de terre vapeur.

La Pizza

**La véritable ruota di carretto,
une pizza napolitaine**

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

LA COQUINA | 20

Base Mozzarella, nduja, gorgonzola, lard de colonnata.

LA BACCIATA | 22

Roquette, coppa et copeaux de parmesan.

LA CASA NONA | 25

Base tomate, mozzarella, speck, crème de caciocavallo, tomates séchées, basilic & bufala.

LA DOLCE VITA | 28

Base blanche, mozzarella, capocollo, stracciatella citronnée, tomates cerises rôties, basilic, burrata, copeaux de parmesan.



MORE PASTA LESS DRAMA



La Pizza

**La véritable ruota di carretto,
une pizza napolitaine**

LA MARGHERITA | 15

La classique Margherita : tomate, mozzarella, basilic.

MAMARINARA HERE I GO AGAIN | 17

Pizza Marinara : sauce tomate, origan, anchois cantabrico.

LA COQUINA | 20

Base mozzarella, nduja, gorgonzola, lard de colonnata : que des produits très coquins.

PIZZA DEL MAESTRO | 22

Demandez la recette à un membre de notre squadra !



Secondi

SALADE CAPRESE | 14

Tomates cœur de bœuf et mozzarella di bufala.

SALADE BELLA FRESCA | 16

Salade de pêche, tomates cerises, burrata, olives taggiasche, pignon de pin.

SALADE MELOMIO | 16

Salade roquette, melon cantaloup charolais, stracciatella, jambon San Daniele.

SALADE CANARDISSIMO | 20

Mesclun, magret de canard, crème ricotta et gorgonzola, noix et myrtilles.

TAGLIATA DI MANZO | 25

Côtelette de bœuf sauce gremolata et copeaux de parmesan, réconfort garanti !

La Pasta

FETTUCCINE AUX MORILLES OU AUX CÈPES | 21

1 ou 2 pers

Fettuccine aux morilles/cèpes, parmesan et ciboulette.

GNOCHETTO SAUCE MARINARA | 21

1 ou 2 pers

Tomate et burrata.

CAVATELLI SAUCE CACIO E PEPE | 21

1 ou 2 pers

Petit pois et guanciale crunchy

PASTA DEL GIORNO | 19



Affogato

AFFOGATO COUSU MAIN | 7

Glace vanille, café et supplément pistache.

AFFOGATO FOR ADULTS ONLY | 12

Glace vanille, café, supplément pistache, Amaretto ou Adriatico blanco.

Dessert

LE CHARIOT DELLA NONNA | 10

*Demandez les desserts à un
membre de notre squadra !*

PANETTONE PERDU | 11

10 KG DE TROUVÉS
Panettone façon pain perdu,
glace au yaourt, coulis de fruits
rouges, vous allez adorer.

NOCCIOLETTI | 8

Mama mia une tuerie à la
nocciolata frit!



 Végétarien

 Sans gluten

Prix nets en euros, service et taxes compris | Liste des allergènes disponible sur demande