

Aperitivo

LA FOCACCIA | 6

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

BOMBA MOZZA | 8

Mini pizzas frites garnies de mozzarella di bufala DOP, parmesan reggiano et basilic, à manger avec les doigts.
Mini fried pizzas topped with mozzarella di bufala DOP, parmesan reggiano and basil, to eat with your fingers.

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.

TOMME DE CHÈVRE | 9

Assiette de Tomme de chèvre.
Plate of Goat cheese.

COPPA | 9

Assiette de Coppa.
Plate of Coppa.

CHOU-FLEUR FRITTI | 9

Des petites pépites de chou-fleur frites 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.

LA PARMIGIANA DI MELANZANE | 12

Des aubergines fondantes recouvertes de parmesan
Eggplant and parmesan cheese.

GIARDINIERA E PORCHETTA | 12

De la porchetta et un mélange de légumes d'hiver marinés.
Porchetta and a mix of winter pickled veggie.

QUEEN BURRATA DES POUILLES | 14

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

SALADE CAPRESE | 14

Tomate cœur de bœuf et mozzarella di bufala.
Beef heart tomato and mozzarella di bufala.

MORE PASTA LESS DRAMA

La Pasta

FETTUCCINE AUX MORILLES | 21

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

GNOCCHETTI SAUCE MARINARA | 21

1 ou 2 pers
Tomate et burrata.
Tomato and burrata.

CAVATELLI SAUCE CACIO E PEPE | 21

1 ou 2 pers
Petit pois et guanciale crunchy
Green peas and crunchy guanciale

PASTA DEL GIORNO | 19

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

THE NAUGHTY | 20

Mozzarella base, nduja, gorgonzola, bacon de colonnata.

LA BACCIATA | 22

Arugula, coppa and Parmesan shavings.

LA CASA NONNA | 25

Base tomate, mozzarella, speck, crème de caciocavallo, tomates séchées, basilic & bufala
Tomato base, mozzarella, speck, caciocavallo cream, confit tomatoes, basil & bufala.

LA DOLCE VITA | 28

Base blanche, mozzarella, capocollo, stracciatella citronnée, tomates séchées, basilic, burrata, copeaux de parmesan
White base, mozzarella, capocollo, lemon stracciatella, confit tomatoes, basil, burrata, Parmesan shavings.



Secondi

CHAMPI' SOTTO | 18

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

TAGLIATA DI MANZO | 25

200grs
Côtelette de bœuf sauce gremolata et copeaux de parmesan.
Beef cutlet with gremolata sauce and Parmesan shavings

ORECCHIA DI ELEFANTE | 34

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

Sides

SALADE MIXTE | 7

Petite salade verte, tomate et radis.
Green salad tomato and radish.

POMMES GRENAILLES AUX HERBES | 8

New potatoes with herbs

SCAROLE | 8

Sautée l'huile d'olive, cranberry et pigeon de pin.
Sauted in olive oil, Cranberry and pine nut

SALADE DE FENOUIL | 12

Fenouil, orange et olives.
Fennel, olives and orange.

Affogato

AFFOGATO | 7

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

AFFOGATO FOR ADULTS ONLY | 12

Glace vanille, café, supplément pistache
Amaretto ou Adriatico blanco ou Liqueur de Noisette
*Vanilla ice cream, coffee, pistachio topping
Amaretto or Adriatico blanco or hazelnut liquor*

Dessert

LE CHARIOT DELLA NONNA | 10

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

NOCCIOLETTI | 8

Mama mia une tuerie à la nocciolata frit!
Fried pizza pasta with nocciolata.

PANETTONE PERDU | 11

Panettone façon pain perdu, glace au yaourt, coulis de fruits rouges.
Panettone french toast style, yoghurt ice cream & red fruits coulis.

MORE PASTA LESS DRAMA

La Pizza

La véritable ruota di carretto, une pizza napolitaine
The real ruota di carretto, an version of Neapolitan pizza

LA MARGHERITA | 15

La classique Margherita : tomate, mozzarella, basilic.

The OG: tomatoes, mozzarella, basil.

MAMARINARA HERE I GO AGAIN | 17

Pizza Marinara : sauce tomate, origan, anchois cantabrico.

Pizza Marinara: tomatoes, oregano, cantabrico anchovies.

LA COQUINA - THE NAUGHTY | 20

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

Mozzarella base, nduja, gorgonzola, bacon de colonnata: all very naughty products.

PIZZA DEL MAESTRO | 22

Demandez la recette à un membre de notre squadra !

Ask a member of our squadra for the recipe!



Insalata

SALADE CAPRESE | 14

Tomates cœur de bœuf et mozzarella di bufala.

Tomatoes and mozzarella di bufala.

SALADE BELLA FRESCA | 16

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

Peach, cherry tomatoes, burrata, olives and pine nuts.

SALADE MELOMIO | 16

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

Arugola, melon, stracciatella and prosciutto San Daniele.

SALADE CANARDISSIMO | 20

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

Mesclun, duck breast, ricotta and gorgonzola cream, walnuts & blueberries.

Secondi

TAGLIATA DI MANZO | 25

Fine entrecôte de boeuf sauce gremolata et copeaux de parmesan, réconfort garanti !

Beef steak with gremolata sauce and Parmesan shavings, comfort guaranteed!

POMMES DE TERRE GRENAILLES AUX HERBES | 8

New potatoes with herbs.

SALADE DE FENOUIL | 12

Fennel, olives and orange.

La Pasta

FETTUCCINE AUX MORILLES | 21

1 ou 2 pers

Fettuccine aux morilles/cèpes, parmesan et ciboulette.

Fettuccine with morels/porcini mushrooms parmesan and chives.

GNOCCHETTI SAUCE MARINARA | 21

1 ou 2 pers

Tomate et burrata.

Tomato and burrata.

CAVATELLI SAUCE CACIO E PEPE | 21

1 ou 2 pers

Petit pois et guanciale crunchy

Green peas and crunchy guanciale

PASTA DEL GIORNO | 19



Sides

Affogato

AFFOGATO COUSU MAIN - YOUR STYLE | 7

Glace vanille, café et supplément pistache.

Vanilla ice cream, espresso and pistachio topping.

AFFOGATO FOR ADULTS ONLY | 12

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

Vanilla ice cream, coffee, topping pistache Amaretto or Adriatico blanco.

Dessert

LE CHARIOT DELLA NONNA NONNA'S TROLLEY | 10

Demandez les desserts à un membre de notre squadra !

Ask a member of our squadra for desserts!

ESTATE TROPICAL | 12

Macaron, glace coco, cœur mangue & fruits de la passion, voile passion et soupe anglaise de coco /citron caviar

Macaroon, coconut ice cream, mango & passion fruit heart, passion fruit veil and coconut/lemon caviar English soup

NOCCIOLETTI | 8

Mama mia une tuerie à la nocciolata frit!

Fried pizza pasta with nocciolata.