



*tutti giù co'
la forchetta!*

SUGGERIMENTI DELLO CHEF

APERITIVO

PANDA AMORE

Panda Gin Bio, Citron, Framboise, Prosecco

12

SLICE SLICE BABY

*Prosciutto finemente affettato alla Berkel,
Ideale da condividere all'aperitivo*

10

SECONDI

PISTACCHIO LOVER

*Pasta fresca con pesto di pistacchio,
Pomodorini canditi e scampi.*

28

CARBONARA CLASSICA

*Ricetta tradizionale romana: Pasta fresca,
Pecorino Romano D.O.P, Guanciale croccante,
Uova e pepe nero.*

24

PIZZA

BASTA KODY *By Kody Kim*

21

*Crème d'aubergine, Scarmozza fumée,
Saucisse italienne, Peanut Butter*



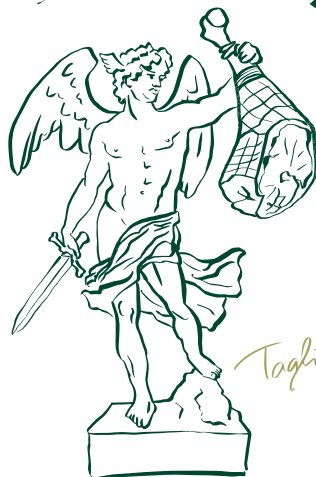
DOLCE

CANNOLO SICILIANO

9,5

*Cialda croccante ripiena di ricotta e granella
di pistacchio.*

PRODOTTI ARTIGIANALI



SLICE SLICE BABY 10

Prosciutto finemente affettato alla Berkel,
Ideale da condividere all'aperitivo

MORTADELLA AL PISTACCHIO 8

GRANA PADANO DOP 24 9

FOCACCIA 5

À partager

IL PIATTO GIGANTE 34

Creamy Stracciatella e Focaccia, Super Supplì di pomodoro, Grana Padano DOP 24, Prosciutto San Daniele, Mortadella di Bologna al pistacchio

ANTIPASTI

STRACCIATELLA E FOCACCIA ^{Végé} 15

Tomates semi-sechées, Olives de pays, Huile extra vierge

TARTARE DI GAMBERI 17

Scampis, Cœur de Burrata, Sucrine, Huile de basilic

VITELLO TONNATO 19

Fines tranches de veau, Espuma tonnato, Câpres croustillants

PARMIGIANA ^{Végé} 15

Aubergines au four, Sauce pomodoro, Fior di Latte, Scamorza

SUPER SUPPLÌ AL POMODORO ^{Végé} 14

Croquettes de riz à la romaine, Sauce pomodoro, Fior di Latte

PIZZA FRITTA ^{Végé} 12

Pâte à pizza dorée, Creamy stracciatella, Sauce pomodoro

PIZZETTE CACIO E PEPE ^{Végé} 13

Mini pizza napolitaine, Pecorino romano, Poivre noir

BURRATA DELLA CASA ^{Végé} 17

Burrata, Pomodorini confites, Thym, Zeste de citron

ČARPACCIO ČLUB

MANZO TARTUFO 19

Fines tranches de bœuf, Tartufata, Crème de parmesan, Duxelle de champignons, Croûtons de pain

TONNO ROSSO 22

Fines tranches de thon rouge, Creamy stracciatella, Sorbet citron vert, Ciboulette fraîche, Croûtons de pain



PRIMI PIATTI

Il preferito del nostro chef

GRANDE MEAT BALLS *Pour deux*

35

Spaghetti « La belle et le clochard », Meat balls al pomodoro, Grana Padano DOP 24

RAVIOLI BURRO E SALVIA *Végé*

19

Sauce à la sauge fraîche, Grana Padano DOP 24

PENNE ALLA VODKA

21

Sauce al pomodoro, Lardons fumés, Grana Padano DOP 24

L'ICONICA CACIO E PEPE *Végé*

19

Spaghetti, Pecorino romano, Poivre noir

FETTUCCINE AL TARTUFO

21

Truffe fraîche rapée, Crème de truffe, Grana Padano DOP 24

GNOCCHI AI 3 POMODORI *Végé*

20

Sauce aux 3 pomodoro, Basilic, Grana Padano DOP 24, Creamy stracciatella, Pecorino romano

SECONDI PIATTI

BIG MILANESE *Pour deux*

49

Escalope de veau panée, Pâtes tomates

POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA

24

Sauce al pomodoro, Carotte, Céleri, Polpette, Scamorza affumicata, Mozzarella

BELLA CHIANINA

31

Belle Entrecôte toscane, Sauge dorée, Patates croustillantes

CAVOLFIORE ARROSTO *Végé*

17

Chou-fleur rôti à l'italienne, Sauce méditerranéenne, Origan, Laurier, Tomates

SPIGOLA RÔTI

26

Filet de bar en cloche, Fumé et rôti au romarin, Épinards cuits, Purée au beurre

CONTORNI

SPINACI

6

INSALATA VERDE

5

PATATE CROCCANTI

5

PURÈ DI PATATE

5

FOCACCIA

5

PIZZE

BASTA KODY *By Kody Kim*



*Crème d'aubergine, Scarmozza fumée,
Saucisse italienne, Peanut Butter*

21

QUATTRO FROMAGGI

*Crème de Ricotta, Fior di Latte, Gorgonzola,
Grana Padano DOP 24, cerneaux de noix, Pecorino Romano*

18

QUEEN TARTUFO

*Crème de truffe, Fior di latte, Stracciatella, Jambon truffé,
Shiitakes, Copeaux de Parmesan, Noix de cajou torréfiées*

24

VEGGIE AMORE

*Sauce tomate, Basilic frais, Huile d'olive, Aubergines, Olives
Taggiasche, Tomates séchées, Buffalo, Pesto de Roquette*

17

POMI' GIALLO IN TONNO

*Sauce de tomates jaunes, Fior di Latte, Thon, Oignons
Caramélisés, Stracciatella*

19

SAN DANIELE

*Sauce tomate San Marzano DOP, Jambon San Daniele,
Copeaux de Parmesan, Pomodorini, Bufaline,
Crème de Balsamique*

23

NAPOLETANA

*Sauce tomate San Marzano DOP, Fior di latte, Ail,
Olives noires, Anchois*

17

MARGHERITA

Sauce tomate San Marzano DOP, Fior di latte, Basilic frais

9,5

DIAVOLA DE FRANCESCA

*Sauce tomate San Marzano DOP, Fior di latte, Ventricina piccante,
Nduja Calabrese piccante, Basilic frais*

15

REGINA

*Sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP 24, Fior di
latte, Shiitakes, Jambon blanc supérieur Gran Bordo, Basilic frais*

17

MORTADELLA E PISTACCHIO

*Grana Padano DOP 24, Fior di latte, Mortadella al pistacchio,
Burrata, Éclats de pistache, Tomates cerises, Basilic frais*

19



DOLCI

*Ce fanno 'na
dolcezza!*



TIRAMISÚ

Crema ou double crema ?

9

PAVLOVA AI FRUTTI ROSSI

*Framboises, Fraises, Myrtilles et Mûres, Meringue,
Coulis, Chantilly*

12

MOUSSE AL CIOCCOLATO

*Mousse chocolat, Glace noisette, Sablé cacao,
Billes de chocolat*

11

CREMA DELLA NONNA

*Crème citron, Glace vanille, Confiture citron,
Biscuit sablé, Mascarpone, Amandes torréfiées*

10

MINI DONUTS NUTELLA *To share*

Donuts moelleux, Nutella, Noisettes caramélisées

12

GELATO ALLA VANIGLIA

3

AFFOGATO

Glace vanille immergée dans un café chaud

6

BOLLE

PROSECCO, Borgo Palazzi *Veneto*
8 (COUPE)/9 (PISCINE)

BOUTEILLE

40

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON
14 (COUPE)/16 (PISCINE)

90

MOËT & CHANDON ROSÉ

120

MOËT & CHANDON ICE

135

MOËT & CHANDON ICE ROSÉ

140

RUINART

130

RUINART BLANC DE BLANCS

170

RUINART ROSÉ

160

DOM PÉRIGNON VINTAGE

400

ARMAND DE BRIGNAC GOLD

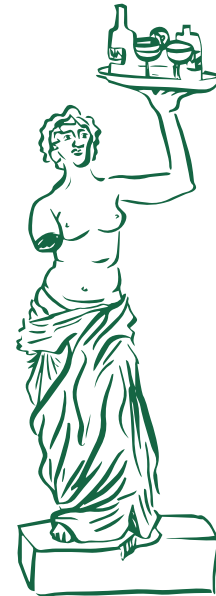
520

ROSATI

CHÂTEAU D'ESCLANS, The Beach *Provence*
VERRE 7 BOUTEILLE 40
GRENACHE / CINCAULT / SYRAH

DOMAINE LA ROUILLÈRE, Grande Réserve *Provence*
25
GRENACHE / CINSULT / VERMENTINO / SYRAH

CA' DEI COLLI *Veneto*
29
CABERNET-SAUVIGNON / BARDOLINO



Grande PIAZZA SELEZIONE

Di Bianco

PETIT PIAZZA *Veneto* 4 24
CHARDONNAY / PINOT BLANC

IL GIORGIO BIANCO *Sicilia* 5,5 28
GRILLO

Di Rosso

PETIT PIAZZA *Veneto* 4 24
CABERNET-SAUVIGNON / MERLOT

IL GIOVANNI ROSSO *Sicilia* 5,5 28
NERO D'AVOLA / SYRAH

BIANCHI

	VERRE	BOUTEILLE
CA' DEI COLLI <i>Veneto</i> CHARDONNAY	6,5	33
ASSULI, Dardinello <i>Sicilia</i> ZIBIBBO		36
OREFICE VINI <i>Abruzzo</i> TREBBIANO		38
FALERIO <i>Marche</i> PECORINO		40
BINÈ, Gavi <i>Piemonte</i> CORTESE		48
TORRE MORA, Etna Scalunera <i>Sicilia</i> CARRICANTE		50
AZIENDA AGRICOLA LONGARIVA, Gramine <i>Piemonte</i> PINOT GRIGGIO		52
CASTIGLION DEL BOSCO <i>Toscana</i> CHARDONNAY		52
BORGIO PAGLIANETTO, Vertis <i>Marche</i> VERDICCHIO		62
AZIENDA AGRICOLA LONGARIVA, Cascari <i>Piemonte</i> SAUVIGNON		74
ROCCA DI FRASSINELLO, Maremma Toscana <i>Toscana</i> VERMENTINO		130

ROSSI

	VERRE	BOUTEILLE
AZIENDA TINAZZI <i>Puglia</i> PRIMITIVO	6,5	33
ANTICA CONTADA <i>Abruzzo</i> MONTEPULCIANO	7,5	38
MONTE FAUSTINO, Valpolicella <i>Veneto</i> CORVINA		35
ASSULI, Ruggiero <i>Sicilia</i> SYRAH		38
VILLA POGGIO SALVI, Chianti dei Colli Senesi <i>Toscana</i> SANGIOVESE		38
MATHESIS BORGO, Terravignata <i>Marche</i> MONTEPULCIANO		42
BINÈ, Piemonte Barbera <i>Piemonte</i> BARBERA		47
LONGARIVA, Collina Zinzè <i>Trentino-Alto Adige</i> PINOT NERO		54
POGGIO BONELLI, Chianti Classico Riserva <i>Toscana</i> SANGIOVESE		75
ROCCA DI FRASSINELLO <i>Toscana</i> SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET-SAUVIGNON		96
MARCO BONFANTE, Barolo Bussia Riserva <i>Piemonte</i> NEBBIOLO		110
VILLA POGGIO SALVI, Brunello di Montalcino <i>Toscana</i> SANGIOVESE		148
CASTELLARE IN CASTELLINA, I Sodi di San Niccolò <i>Toscana</i> SANGIOVESE, MALVASIA NERA		159



*Retrouvez les informations
concernant les allergènes ici*