

Tutti giù c' la forchetta!

SUGGERIMENTI DELLO CHEF

APERITIVO

PERLA DI LIMONE (N/A) 10

*Limoncelli, Vibrante, Eau pétillante,
Crème de pêche, Poire*

DOLCE BRESA 12

*Granchaco, Sirop de peche, Vanille,
Jus de pamplemousse*

SLICE SLICE BABY 12

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

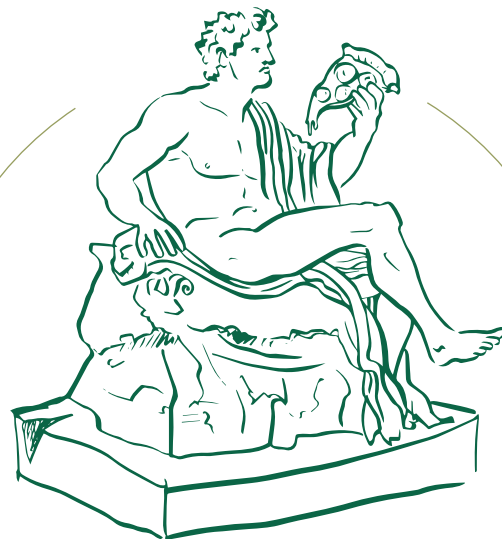
SECONDI

INSALATA DI FINOCCHIO 25

*Salade de fenouil, Tartare de gambas, Orange,
Olives, Oignons rouge*

SPAGHETTI ALLA BISQUE DI GAMBERI 28

Gambas, Bisque de gambas légèrement relevé



PIZZA

GRANDE CALZONE 22

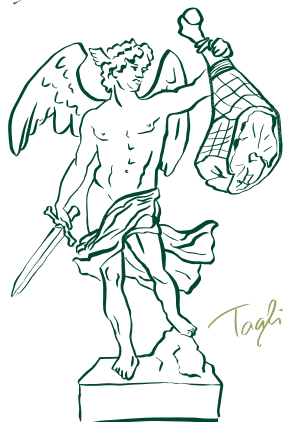
*Ricotta, Guanciale, scarmoza, tomates jaunes,
parmesan, zest de citron et poivre*

DOLCE

BRIOCHE COL TUPPO *To share* 16

*Belle brioche sicilienne, 3 boules de glace vanille,
Crème pistache*

PRODOTTI
ARTIGIANALI



SLICE SLICE BABY 12

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

MORTADELLA AL PISTACCHIO 10

CUORE DI CARCIOFO FRITTA 11

Cœurs d'artichaut frits

FOCACCIA 6

A partager

IL PIATTO GIGANTE 34

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

ANTIPASTI

STRACCIATELLA E FOCACCIA ^{Vegé} 16

Tomates confites, Olives de pays, Huile extra vierge

TARTARE DI GAMBERI 18

Scampis, Cœur de Burrata, Sucrine, Huile de basilic

VITELLO TONNATO (En plat +7) 20

Fines tranches de veau, Espuma tonnato, Câpres croustillants

PARMIGIANA ^{Vegé} 16

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

SUPER SUPPLÍ AL POMODORO ^{Vegé} 14

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

PIZZA FRITTA ^{Vegé} 13

Pâte à pizza dorée, Creamy stracciatella, Sauce pomodoro

PIZZETTE CACIO E PEPE ^{Vegé} 13

Mini pizza napolitaine, Pecorino romano, Poivre noir

BURRATA DELLA CASA ^{Vegé} 17

Burrata, Pomodorini confites, Thym, Zeste de citron

ČARPACCIO ČLUB

MANZO TARTUFO 25

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

SALMONE AL BACIO DI LIME 27

Fines tranches de saumon, Sorbet citron vert,
Oignons rouges, Yaourt à la menthe



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

CARBONARA CLASSICA 24

Ricetta tradizionale romana, Pasta fresca, Pecorino romano DOP, Guanciale croccante, Uova e pepe nero

PENNE ALLA PUTTANESCA 23

Câpres, olives, thon, Grana Padano DOP 24

L'ICONICA CACIO E PEPE *Végé* 19

Spaghetti, Pecorino romano, Poivre noir

FETTUCCINE AL TARTUFO 25

Truffe fraîche râpée, 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

SAUCISSE AU FENOUIL 25

Tomate cœur de boeuf, Sucrine grillée, Brunoise de fenouil, Pistache

TAGLIATTA DE BOEUF À LA TOSCANE 31

Patates croustillantes, Roquette et parmesan, Chimichurri italienne

CUORO DI CARCIOFO ARROSTO *Végé* 19

Cœurs d'artichaut rôti à l'italienne, Sauce méditerranéenne, Origan, Laurier, Tomates, Stracciatella

SALMONE ALLA PIASTRA 28

Fenouil rôti, Légumes sautés

CONTORNI

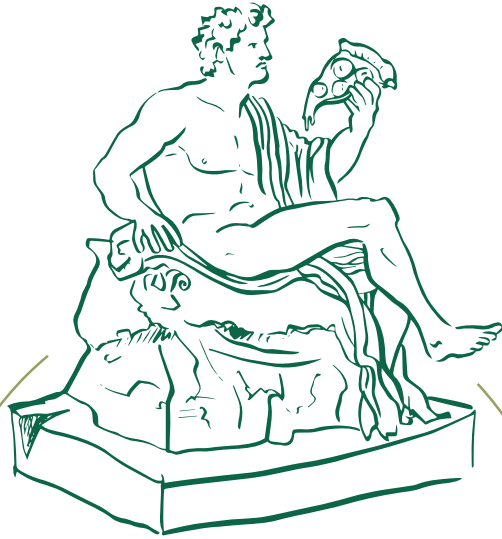
FENOUIL RÔTI 7

INSALATA VERDE 5

PATATE CROCCANTI 5

FOCACCIA 6

PIZZE



GRANDE CALZONE

Ricotta, Guanciale, Scamorza, Tomates jaunes, Parmesan, Zeste de citron, Poivre

22

MARGHERITA 9,5
Sauce tomate San Marzano DOP, Fior di latte, Basilic frais

DIAVOLA DE FRANCESCA 15
Sauce tomate San Marzano DOP, Fior di latte, Ventricina piccante, Nduja Calabrese piccante, Basilic frais

REGINA 18
Sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP 24, Fior di latte, Shiitakes, Jambon blanc supérieur Gran Bordo, Basilic frais

MORTADELLA E PISTACCHIO 22
Grana Padano DOP 24, Fior di latte, Mortadella al pistacchio, Burrata, Éclats de pistache, Tomates cerises, Basilic frais

QUATTRO FROMAGGI 19
Crème de Ricotta, Fior di Latte, Gorgonzola, Grana Padano DOP 24, cerneaux de noix, Pecorino Romano

QUEEN TARTUFO 25
Crème de truffe, Fior di latte, Stracciatella, Jambon truffé, Shiitakes, Copeaux de Parmesan, Noix de cajou torréfiées

VEGGIE AMORE 17
Sauce tomate, Basilic frais, Huile d'olive, Aubergines, Olives Taggiasche, Tomates séchées, Mozzarella di bufala, Pesto de Roquette

NERANO 20
Crème de courgettes, Fior di latte, Courgettes frites, Burrata, Parmesan

SAN DANIELE 24
Sauce tomate San Marzano DOP, Jambon San Daniele, Copeaux de Parmesan, Pomodorini, Bufaline, Crème de Balsamique

NAPOLETANA 18
Sauce tomate San Marzano DOP, Fior di latte, Ail, Olives noires, Anchois

DOLCI

*Ce famo 'na
dolcezza!*



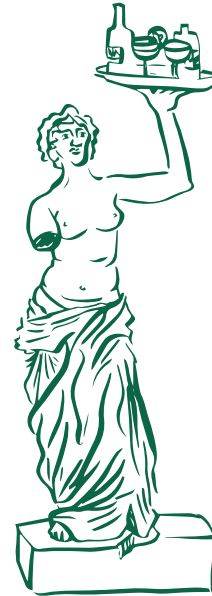
TIRAMISÚ <i>Crema ou double crema ?</i>	9
PAVLOVA AI FRUTTI ROSSI <i>Framboises, Fraises, Myrtilles et Mûres, Meringue, Coulis, Chantilly</i>	12
MOUSSE AL CIOCCOLATO <i>Mousse chocolat, Glace noisette, Sablé cacao, Billes de chocolat</i>	12
CREMA DELLA NONNA <i>Crème citron, Glace vanille, Confiture citron, Biscuit sablé, Mascarpone, Amandes torréfiées</i>	12
PIZZETTA FRITTA NUTELLA <i>À partager</i> <i>Pain à pizza frit et son pot de nutella</i>	16
ESPRESSO MARTINI AFFOGATO	15
AFFOGATO <i>Glace vanille immergée dans un café chaud</i>	6
GELATO ALLA VANIGLIA	3

BOLLE

	BOUTEILLE
PROSECCO, <i>Borgo Palazzi Veneto</i> 8 (COUPE)/9 (PISCINE)	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

	VERRE	BOUTEILLE
CHÂTEAU D'ESCLANS, <i>The Beach Provence</i> GRENACHE / CINCAULT / SYRAH	7	40
DOMAINE LA ROUILLÈRE, <i>Grande Réserve Provence</i> GRENACHE / CINSULT / VERMENTINO / SYRAH		25
CA' DEI COLLI <i>Veneto</i> CABERNET-SAUVIGNON / BARDOLINO		29



Grande PIAZZA SELEZIONE

Di Bianco

PETIT PIAZZA <i>Veneto</i> CHARDONNAY / PINOT BLANC	5	25
IL GIORGIO BIANCO <i>Sicilia</i> GRILLO	6	30

Di Rosso

PETIT PIAZZA <i>Veneto</i> CABERNET-SAUVIGNON / MERLOT	5	25
IL GIOVANNI ROSSO <i>Sicilia</i> NERO D'AVOLA / SYRAH	6	30

BIANCHI

	VERRE	BOUTEILLE
CA' DEI COLLI <i>Veneto</i> CHARDONNAY	7	35
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> 10 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	7	35
ANTICA CONTADA <i>Abruzzo</i> MONTEPULCIANO	8	40
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> 11 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*