
tutti giù
la forchetta!

SUGGERIMENTI DELLO CHEF

APERITIVO

SLICE SLICE BABY 12
Prosciutto finement tranché à la Berkel,
Idéal à partager à l'apéritif

Cocktails

PISTACCHINO (N/A) 10
Espresso doppio, Sirop Monin chocolat blanc et Pistache, Crème fraîche

CANNELLINA 12
Rhum Gran Chaco, Cannelle, Jus de citron frais, Jus de pommes

SECONDI

POLLO RIPIENO AL TARTUFO 29
Vollaile Cuite à basse température,
Pommes de terre sautées

PACCHERI ALLO ZAFFERANO 28
Paccheri, Crème safranée, Filets de rouget et écrevisses



PIZZA

PEPERONATA 22
Poivrons, Saucisse italienne, Stracciatella, Olives, Basilic

DOLCE

BABÀ AL PISTACCHIO 10
Baba à la crème de pistache

SUGGERIMENTI DELLO CHEF

APERITIVO

SLICE SLICE BABY 12
Double Espresso, Monin White Chocolate and Pistachio Syrup, Crème Fraîche

Cocktails

PISTACCHINO (N/A) 10
Double Espresso, Monin White Chocolate and Pistachio Syrup, Crème Fraîche

CANNELLINA 12
Rum Gran Chaco, Cinnamon, Fresh Lemon Juice, Apple Juice

SECONDI

POLLO RIPIENO AL TARTUFO 29
Slow-Cooked Chicken Stuffed with Truffle, Sautéed Potatoes

PACCHERI ALLO ZAFFERANO 28
Paccheri Pasta, Saffron Cream, Red Mullet Fillets and Crayfish



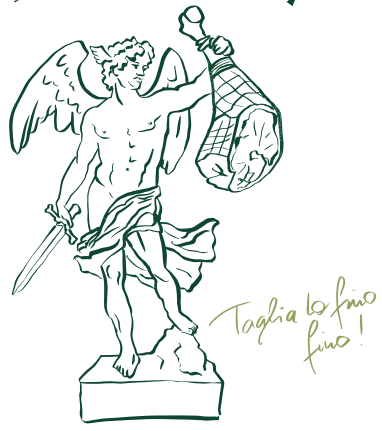
PIZZA

PEPERONATA 22
Bell Peppers, Italian Sausage, Stracciatella, Olives, Basil

DOLCE

BABÀ AL PISTACCHIO 10
Traditional Italian Babà with Pistachio Cream

PRODOTTI ARTIGIANALI



SLICE SLICE BABY 12
Prosciutto finement tranché à la Berkel, Idéal à partager à l'apéritif

MORTADELLA AL PISTACCHIO 10

AUBERGINE PANÉE 11
Tomates, Oignons, Poivrons brûlés, Mascarpone di bufala

FOCACCIA 6

À partager

IL PIATTO GIGANTE 34
Stracciatella crémeuse et focaccia, Super Supplì à la tomate, Grana Padano DOP 24, Jambon San Daniele, Mortadelle de Bologne à la pistache

ANTIPASTI

STRACCIATELLA E FOCACCIA Végé 16
Tomates confites, Olives de pays, Huile d'olive extra vierge

TARTARE DI GAMBERI 18
Scampis, Cœur de Burrata, Sucrine, Huile de basilic

FEUILLETÉ AU THON 17
Sauce tomate à l'estragon, Stracciatella

PARMIGIANA Végé 16
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 13
Pâte à pizza dorée, Creamy stracciatella, Sauce pomodoro

PIZZETTE CACIO E PEPE Végé 13
Mini pizzas napolitaines, Pecorino romano, Poivre noir

BURRATA DELLA CASA Végé 17
Burrata, Pomodorini confits, Thym, Zeste de citron

CARPACCIO CLUB

MANZO TARTUFO 25
Fines tranches de bœuf, Tartufata, Crème de parmesan, Duxelles de champignons, Croûtons de pain

CARPACCIO DE SAUMON À LA BETTERAVE 27
Oignons rouge, Croutons, Émulsion aneth citron



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
Recette traditionnelle romaine, Pâtes fraîches, Pecorino romano DOP, Guanciale croustillant, Œufs et poivre noir

PENNE ALLA VODKA — 21
Sauce tomate, Vodka, Crème, Lardons fumés, Oignons, Basilic

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 tomatées

POLPETTE DELLA NONNA — 28
Boulettes, Bouillon de poule épicé, Carottes et petits pois, Pommes de terre croustillantes

OSSO BUCO — 32
Sauce vin rouge, Orange, Romarin, Purée de pommes de terre

CUORE DI CARCIOFO ARROSTO *Végé* — 19
Cœurs d'artichaut rôtis à l'italienne, Sauce méditerranéenne, Origan, Laurier, Tomates, Stracciatella

FILET DE BAR — 25
Romarin, Poivrons, Courgettes, Aubergines, Purée de pommes de terre

CONTORNI

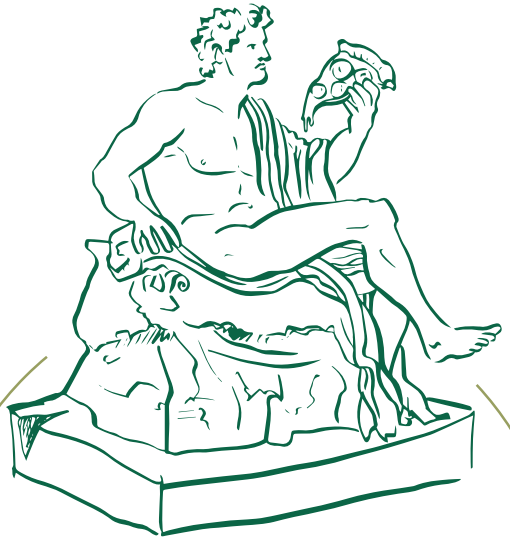
VERDURE SALTATE — 7

INSALATA VERDE — 5

PATATE CROCCANTI — 5

FOCACCIA — 6

PIZZE



PEPERONATA

Poivrons, Saucisse italienne, Stracciatella, Olives, Basilic

22

Option sans Gluten

PIZZA SANS GLUTEN

Toutes nos pizzas peuvent être préparées sans gluten. Un léger délai supplémentaire est à prévoir en raison du temps de cuisson plus long de la pâte.

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

DIAVOLA DI 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 FORMAGGI 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

ZUCCHETTA 21
Potiron, Guanciale, Scamorza, Basilic, Amandes, Parmigiano

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

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

DOLCI

Ce famo 'na dolcezza !



TIRAMISÙ — 9
Crema ou double crema ?

PAVLOVA AI FRUTTI ROSSI — 12
Framboises, Fraises, Myrtilles et Mûres, Meringue, Coulis, Chantilly

MOUSSE AL CIOCCOLATO — 12
Mousse au chocolat, Glace noisette, Sablé cacao, Billes de chocolat

CREMA DELLA NONNA — 12
Crème au citron, Glace vanille, Confiture de citron, Biscuit sablé, Mascarpone, Amandes torréfiées

DONUTS NUTELLA À partager — 16

ESPRESSO MARTINI AFFOGATO — 15

AFFOGATO — 6
Glace vanille immergée dans un café chaud

GELATO ALLA VANIGLIA — 3

BOLLE

	BOUTEILLE
PROSECCO, Borgo Palazzi *Veneto* 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, The Beach *Provence* GRENACHE / CINSAULT / SYRAH	7	40
CA' DEI COLLI *Veneto* CABERNET-SAUVIGNON / BARDOLINO		29



Grande PIAZZA

SELEZIONE

Di Bianco

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

Di Rosso

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

BIANCHI

	VERRE	BOUTEILLE
CA' DEI COLLI Veneto CHARDONNAY	7	35
ASSULI, Dardinello Sicilia ZIBIBBO		36
OREFICE VINI Abruzzo TREBBIANO		38
FALERIO Marche PECORINO		40
BINÈ, Gavi Piemonte CORTESE		48
TORRE MORA, Etna Scalunera Sicilia CARRICANTE		50
AZIENDA AGRICOLA LONGARIVA, Gramine Piemonte PINOT GRIGIO	10	52
CASTIGLION DEL BOSCO Toscana CHARDONNAY		52
BORGO PAGLIANETTO, Vertis Marche VERDICCHIO		62
AZIENDA AGRICOLA LONGARIVA, Cascari Piemonte SAUVIGNON		74
ROCCA DI FRASSINELLO, Maremma Toscana Toscana VERMENTINO		130

ROSSI

	VERRE	BOUTEILLE
AZIENDA TINAZZI Puglia PRIMITIVO	7	35
ANTICA CONTADA Abruzzo MONTEPULCIANO	8	40
MONTE FAUSTINO, Valpolicella Veneto CORVINA		35
ASSULI, Ruggiero Sicilia SYRAH		38
VILLA POGGIO SALVI, Chianti dei Colli Senesi Toscana SANGIOVESE		38
MATHESIS BORGO, Terravignata Marche MONTEPULCIANO		42
BINÈ, Piemonte Barbera Piemonte BARBERA		47
LONGARIVA, Collina Zinzèle Trentino-Alto Adige PINOT NERO	11	54
POGGIO BONELLI, Chianti Classico Riserva Toscana SANGIOVESE		75
ROCCA DI FRASSINELLO Toscana SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET-SAUVIGNON		96
MARCO BONFANTE, Barolo Bussia Riserva Piemonte NEBBIOLO		110
VILLA POGGIO SALVI, Brunello di Montalcino Toscana SANGIOVESE		148
CASTELLARE IN CASTELLINA, I Sodi di San Niccolò Toscana SANGIOVESE, MALVASIA NERA		159

Retrouvez les informations
concernant les allergènes ici