

BUON
APPETITO



À CÔTÉ CUISINE



VOTRE LEXIQUE ITALIEN

TU NE PARLES PAS ITALIEN ? CE N'EST PAS GRAVE, PERSONNE N'EST PARFAIT... VOICI DONC UN PETIT MEMO POUR MIEUX COMPRENDRE CERTAINS TERMES EN ITALIANO !



"..." DI BUFALA

Au lait de bufflonne, plus riche et plus onctueuse que la Fior di latte. Une spécialité du sud de l'Italie.

"..." FIOR DI LATTE

Au lait de vache, plus délicate et légère que la Bufala. Parfaite pour la cuisson sur pizza.

STRACCIATELLA

Coeur crémeux de la burrata, ultra doux et fondant.

SCARMOZA AFFUMICATA

Fromage fumé à pâte filée à la texture fondante, cousin de la mozzarella, avec une touche boisée et gourmande.

GRANA PADANO

Fromage à pâte dure, cousin du parmesan. Fruité, puissant, un peu granuleux. L'un des rois des râpés italiens.

TALEGGIO

Fromage à pâte molle au goût franc et crémeux. Addictif.

BRESAOLA

Viande de boeuf séchée et affinée, typique de la région de Lombardie. Très tendre et savoureuse.

GUANCIALE

Originnaire d'Amatrice, joue de porc affinée, croustillante une fois grillée. Si tu pensais que les lardons faisaient l'affaire... essaie ça.

SPIANATA

Charcuterie italienne piquante au look un peu aplati. Un salami qui a du caractère.

FOCACCIA

Focaccia : Pain plat italien, moelleux et légèrement croustillant, souvent garni de romarin, huile d'olive et sel.

GELATO

La crème glacée italienne par excellence : onctueuse, peu sucrée, riche en goût. Une douceur artisanale à savourer comme à Rome.

AFFOGATO

Dessert italien associant une boule de glace vanille et un espresso chaud versé dessus.

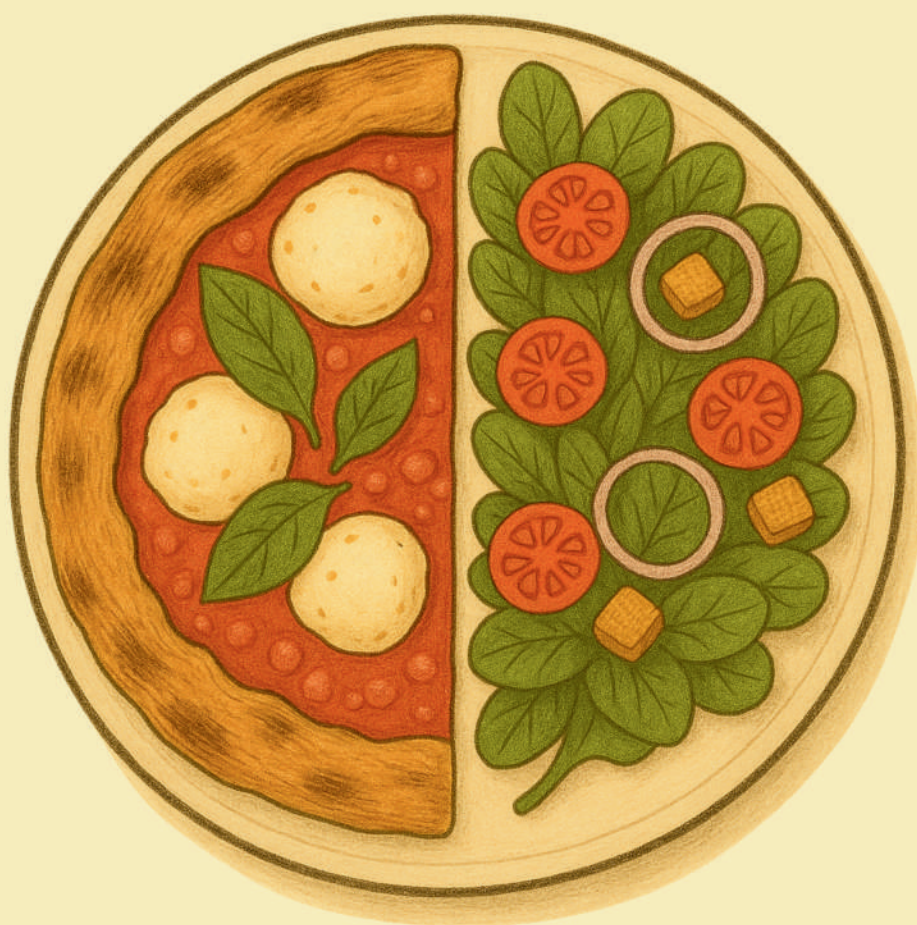
FORMULE MIDI

Disponible du mardi au vendredi, le midi uniquement

ou	DEMI-PIZZA ET SALADE SEUL	14
	DEMI-PIZZA ET SALADE + DESSERT ET CAFÉ	18.5

PLAT : DEMI-PIZZA ET SA SALADE COMPOSÉE

Margherita · Regina · 5 Formaggi · Salmone



DESSERT : PANNA COTTA DEL MOMENTO ET CAFÉ

4.5



ANTIPASTI

PLANCHE DE CHARCUTERIE 100% ITALIANA

Bresaola* - Jambon italien - Spianata - Jambon blanc truffé

15



PLANCHE DE FROMAGE 100% ITALIANA

Gorgonzola AOP - taleggio AOP* - scamorza affumicata* - pecorino al pepe nero (au poivre noir)

15



STRACCIATELLA E FOCACCIA*

Stracciatella, tomates séchées, filet d'huile d'olive, pesto alla Genovese, poudre d'olive noire, tranches de focaccia* maison

9.5

L'ANTIPASTI DE SAISON

Les serveurs vous communiqueront l'association du moment

9

SALADES



BURRATA LOVER

Mâche, burrata, tomates cerises, pignons de pin, pesto alla Genovese, poudre d'olive noire, crème de balsamique et focaccia* croustillante

16.5

SOLE D'ITALIA

Lit de tomates cerises multicolores, stracciatella*, jambon italien, pesto alla Genovese, copeaux de parmesan, crème de balsamique et focaccia* croustillante

16.5

PLATS

GNOCCHI BOLOGNESE

Bol en pâte à pizza servi avec stracciatella



18



LASAGNA DELLA NONNA

Généreuses, gourmandes, gratinées... comme à la maison

15



PARMIGIANA

Aubergines fondantes, sauce tomate maison, mozzarella et parmesan gratiné

15

PIZZAS ROSSA E BIANCA



MARGHERITAAA

11

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, basilic, filet d'huile d'olive

REGINA

14

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, jambon cuit à l'ancienne, champignons, filet d'huile d'olive



SPIANAAATA

14.5

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, spianata* piccante
Après cuisson : copeaux de parmesan

CALZONE

14.5

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, jambon cuit à l'ancienne, poivre noir
(Suggestion oeuf +1.5€)

PARMARIO

15.5

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*
Après cuisson : jambon italien, roquette, copeaux de parmesan
(Suggestion burrata +3€)

AMATRICE

15.5

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, guanciale* croquant, champignons
Après cuisson : copeaux de parmesan



5 FORMAGGI

16.5

Crème, mozzarella fior di latte*, gorgonzola AOP, taleggio* crémeux, grana padano*, scarmoza affumicata*



MIELE E CAPRINO

14.5

Crème, mozzarella fior di latte*, fromage de chèvre, miel de fleurs et amandes concassées

PIZZA DEL MOMENTO

17.5

Les serveurs vous communiqueront l'association du moment

Envie d'ajouter un ingrédient ? On t'écoute !

PIZZAS SIGNATURES

MORTADELLA

17

Mozzarella fior di latte*

Après cuisson : burrata, mortadelle, pesto alla Genovese*, pistaches concassées

(Suggestion burrata +3€)



BUFALINAAA (La pizza signature du chef !)

14.5

Sauce tomate maison, mozzarella di bufala*, tomates cerises, basilic, filet d'huile d'olive

TARTUFINA

18

Crème de truffe noire, mozzarella Lior di latte*, jambon blanc truffé, champignons

(Suggestion burrata +3€)

MAGRET MIA

17.5

Mozzarella fior di latte*, magret, oignons rouges

Après cuisson : persillade maison, copeaux de parmesan, roquette

SALMONE

17.5

Crème, mozzarella fior di latte*

Après cuisson : saumon fumé, stracciatella et aneth

MENU LOUSTIC (-12 ANS)

REGINA OU MARGHERITA + GELATO BAMBINO

10

Pizza en forme de petit ours avec une glace pour le dessert

LES PETITS PLUS

Oeuf / Tomates cerises / Pesto / Champignons / Roquette

1.5

Jambon italien / Jambon blanc / Mortadelle / Spianata / Bresaola

2

Saumon / Magret de canard / Jambon blanc truffé

3

Burrata / Stracciatella / Chèvre / Gorgonzola / Scamorza affumicata*

3

Bol de salade composée

5

Envie d'ajouter un ingrédient ? On t'écoute !

DESSERTS FAITS MAISON

TOUS NOS DESSERTS
ONT ÉTÉ PENSÉS ET
RÉALISÉS PAR NOTRE
CHEF ITALIEN !



TIRAMISU, IL VERO !

Le classique italien.

7.5

CRÈME DE CITRON-BASILIC MERINGUÉE

Une tarte au citron meringuée revisitée en verrine

7.5

PANNA COTTA DEL MOMENTO

Les serveurs vous communiqueront le parfum du moment !

7.5

PETITE CALZONE NUTELLA

Avec noisettes concassées et chantilly

7.5

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de mignardises & café expresso

7.5

AFFOGATO*

Boule de glace vanille et café expresso versé dessus



6

GELATO*

Vanille, pistache, fraise, chocolat ou citron

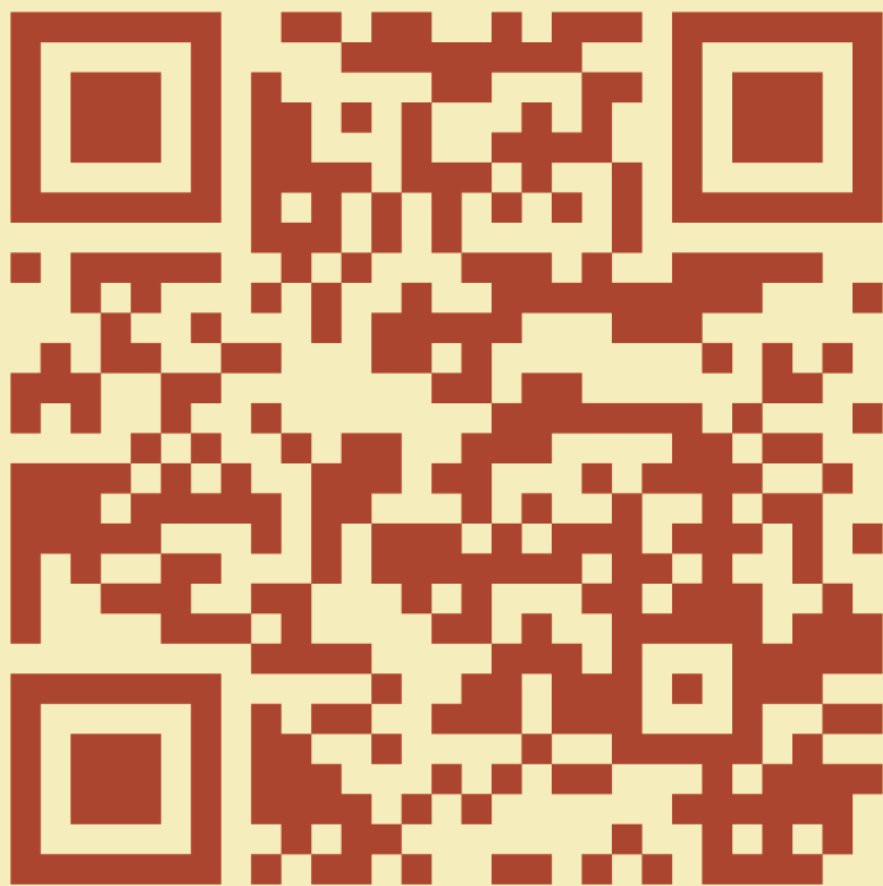
1 boule	2 boules	3 boules
3.5	5	7

L'HISTOIRE DU TIRAMISU...

Né en Vénétie dans les années 1960, le tiramisu tire son nom de l'expression italienne "tirami su", qui signifie "remonte-moi". Plus qu'un simple dessert, il était pensé comme un remontant, un petit plaisir gourmand pour redonner des forces et du réconfort. Avec ses couches de mascarpone onctueux, de biscuits imbibés de café et son voile de cacao, il est vite devenu une icône sucrée, mêlant douceur, énergie et chaleur italienne.



MOI C'EST
MAAARIO
ET TU PEUX
SUIVRE MES
AVENTURES SUR
INSTAGRAM
JUSTE ICI



CHEZ ——— 
MAAARIO