

• LES ANTIPASTI •

SPÉCIALITÉS DI ALBA

ARANCINI DELLA MAMMA

2 boules de riz farcies de viande hachée, sauce tomate et mozzarella, puis panées.

16 €

ARANCINI DI ALBA

3 boules de riz farcies à la truffe et à la mozzarella, puis panées.

17 €

ARANCINI MORTADELLA PISTACCHIO

2 boules de riz farcies à la mortadelle et aux pistaches, puis panées.

17 €

ARANCINI VEGGIE

2 Boules de riz farcie aubergines et mozzarella, pané puis frit.

16 €

’NDUJA E FOCACCIA

Spécialité calabraise à base de viande de porc et de piment.

12 €

LA BURRATA CLASSICA AL FORNO

Burrata crémeuse IGP de 250 g dans sa pâte à pizza, pesto de basilic.

20 €

LA BURRATA TARTUFATA AL FORNO

Burrata crémeuse IGP de 250 g dans sa pâte à pizza, copeaux de truffe, huile de truffe d'été.

22 €

CROQUETS DI PATATE DI ZIA MIMMA

2 croquets de pommes de terre farcis au jambon et à la mozzarella, puis panés et frits.

16 €

PANZEROTTI

Minis calzone frit fourré jambon mozzarella sauce tomate.

17 €

NOS SALADES

SALADE CLASSICA

18,50€

Pizza bowl, salade verte, tomates cerises piennolo, olives taggiasche, jambon cru toscan, burrata 125 g, pesto de basilic, huile d'olive.

SALADE PROTEINATA

20,50€

Pizza bowl, salade verte, tomates cerises piennolo, escalopes de poulet panées, tomates confites, balsamique, Parmigiano Reggiano.

SALADE VEGGIE

18,50€

Pizza bowl, salade verte, tomates cerises, aubergines grillées, tomates confites, burrata 125 g, Parmigiano Reggiano.

* Accompagnées de salade fraîche

NOS FOCACCIA RIPIENI*

VERDE

Pesto vert, basilic, stracciatella, jambon cru, tomates fraîches.

16 €

AMORE DI ALBA

Crème de parmesan à la truffe, jambon truffé, roquette, stracciatella.

17 €

MORTAZZO

Crème de pistache, mortadelle, stracciatella, graines de pistaches concassées, basilic.

17 €

ITALIANO DEL SUD

Aubergine grillée, scarmoza fumée, polpette en sauce.

17 €

Pain focaccia maison +2€

SALUMI E FORMAGGI

PLANCHE DE CHARCUTERIE

18 € / 2 pers.

PLANCHE DE FROMAGE

18 € / 2 pers.

PLANCHE MIX

DE CHARCUTERIE & FROMAGE

32 € / 2 pers.

• NOS PIZZAS •

NAPOLETANA 13,50 €

Sauce tomate, anchois, ail, câpres, olives taggiasche, basilic.

MARGHERITA 13,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic.

PROSCIUTTO 13,50 €

Sauce tomate, jambon cuit, mozzarella fior di latte, basilic.

PAESANNA 2.0 14,50 €

Crème fraîche, pancetta, champignons, scamorza fumée, mozzarella fior di latte, basilic.

REGINA 14,50 €

Sauce tomate, jambon cuit aux herbes, champignons, mozzarella fior di latte, basilic.

LUNE DE MIEL 14,50 €

Crème, chèvre, mozzarella fior di latte, miel, basilic.

QUATTRO FORMAGGI 14,50 €

Sauce tomate, gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, ricotta, basilic.

DIAVOLA 14,50 €

Sauce tomate, spianata piquante calabrese, 'nduja, mozzarella fior di latte, basilic.

CORSICA MIA 14,50 €

Crème de ricotta, figatellu, mozzarella fior di latte, basilic.

ZIO CICIO 16,00 €

Sauce tomate, aubergines grillées, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : jambon cru, ricotta, basilic.

ROSMARINO 14,50 €

Crème, gorgonzola DOP, romarin, miel, noix concassées.

PISTACCHIOSA 17,00 €

Crème de pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, ricotta, pistaches concassées, basilic.

PARMA 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : roquette, jambon cru, Parmigiano Reggiano, huile d'olive.

SICILIANNA 18,00 €

Crème fraîche, scamorza fumée, saucisse italienne de porc, champignons porcini, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : ricotta salé râpée.

BURGER 15,00 €

Sauce tomate, viande hachée cuisinée, cheddar.
Après cuisson : tomates cerises, sauce burger, basilic.

DELLE ALPI 14,50 €

Crème fraîche, pancetta, oignons, pommes de terre cuisinées, mozzarella fior di latte, taleggio, basilic.

SAN DANIELE 16,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : jambon cru, burrata, basilic.

PUMBA 15,50 €

Crème fraîche, champignons, mozzarella fior di latte, scamorza fumée.
Après cuisson : jambon cru, basilic.

BELLISSIMA 17,00 €

Crème de potiron, pancetta, scamorza fumée, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : stracciatella di bufala, noisettes torréfiées.

AMORE DI LIMONE 17,00 €

Pesto de basilic, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : citrons confits, cerneaux de noix torréfiés, stracciatella, zeste de citron vert, basilic.

TARTUFO 17,00 €

Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : roquette, Parmigiano Reggiano, huile de truffe d'été.

REGINA TARTUFATA 18,50 €

Crème de truffe noire, champignons, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : jambon cuit à la truffe, basilic.

CREMOSA TARTUFATA 18,50 €

Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : stracciatella, noix, basilic.

PARMIGIANA 16,00 €

Sauce tomate, aubergines grillées, poivrons grillés, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic.

BELLA TROPEA 17,00 €

Sauce tomate, spianata piccante, mozzarella fior di latte, oignons rouges confits, stracciatella di bufala, basilic.

SALCICIA E FRIARELLI 17,00 €

Crème fraîche, saucisse italienne, friarelli, scamorza fumée.
Après cuisson : ricotta salé râpée.

CAPRICCIOSA 16,00 €

Sauce tomate, jambon cuit, champignons, cœur d'artichaut, olive taggiasche, mozzarella fior di latte.

Toutes nos pizzas napolitaines 33 cm sont transformables en calzone **+2€**

• NOS PASTA •

LES SIGNATURES DI ALBA

* dans un Pizza Bowl +3,50€

PISTACCHIO DI SICILIA*

22,00 €

Rigatoni fraîche crème de pesto de pistache, speck croquant, pistache concassées

TARTUFO LOVER*

22,00 €

Rigatoni frais, crème de parmesan à la truffe, jambon cuit à la truffe, copeaux de truffe.

POLPETTE CALABRESE

23,50 €

Tagliatelles fraîches, sauce tomate, boulettes de viande calabraise fraîches, **servies dans leur pizza bowl.**

LA FAMOSA CARBONARA*

20,00 €

Rigatoni frais, guanciale grillé, jaune d'oeuf, pecorino.

ARRABIATA DI CALABRIA* (très très pimenté)

18,50 €

Tagliatelles fraîches, sauce tomate, 'nduja pimentée à base de porc, Parmigiano Reggiano.

PESTO VERDE DI MAMMA*

17,50 €

Rigatoni frais, pesto verde, pignons, Parmigiano Reggiano.

PAPILLOTES PEPPERONI SPECK*

24,50 €

Ravioli scamorza speck en forme de bonbon, crème de poivrons grillés, speck croquant.

PESTO & LIMONE*

19,00 €

Tagliatelles frais, pesto de basilic, citrons confits, zeste de citron vert, stracciatella di bufala.

GNOCCHI CREMOSO TARTUFO*

24,00 €

Gnocchi frais farcis à la truffe, crème de parmesan à la truffe, copeaux de truffe.

POMODORO & BURRATA*

20,00 €

Rigatoni frais, sauce tomate, Parmigiano et burrata crémeuse IGP.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

22,00 €

Gnocchi frais, sauce tomate, mozzarella, Parmigiano, **servies dans leur pizza bowl.**

PUTTANESCA NOSTRA*

19,00 €

Rigatoni frais, tomates fraîches, anchois, ail, câpres, olives taggiasche, Parmigiano Reggiano.

GNOCCHI AL GORGONZOLA E NOCI*

21,00 €

Gnocchi frais, crème de gorgonzola, noix torréfiées.

PASTA ALLA NORMA

19,50 €

Tagliatelles sauce tomate et réduction d'aubergines, ricotta salé.

GNOCCHIS ALLA ZUCCA

24,50 €

Gnocchis potiron, crème de gorgonzola et Burrata fumée 120g.

Menu enfant 14€

TAGLIATELLES

Sauce tomate

OU

MINI MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic.

+

BOULE DE GLACE VANILLE

+

SIROP

Supplément parmesan +2€

Emballage doggy bag : +2 € / table

• NOS DESSERTS •

TIRAMISÙ CLASSIQUE DELLA MAMMA 9 €

TIRAMISÙ NUTELLA DU CHEF 9 €

TIRAMISÙ PISTACHE DE LA CHEFFE 9 €

CRÈME BRÛLÉE DU CHEF 9 €

DUO DE CANNOLI CLASSIQUES OU NUTELLA 9 €

*Biscuit cylindrique sicilien frit,
farci de crème ricotta sucrée ou ricotta Nutella.*

PANNETONNE CRÈME DE CITRON 10 €
PANNETONNE NUTELLA

ANGIOLETTI NUTELLA OU PISTACHE OU 12 €
KINDER BUENO

Billes de pizza frites, puis roulées dans du sucre.

BABA AU RHUM GÉANT DE LA CHEFFE 18 €

Pour 2 personnes.

LE PANUOZZO NUTELLA BANANE 15 €

Comme un calzone rempli de Nutella et de banane.

SORBET LIMONE 13 €

Sorbet citron vert, limoncello, chantilly.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 15 €

*Mini cannoli classique et Nutella, angioletti moitié Nutella
moitié Pistache, mini panna cotta.*

• NOS BOISSONS •

COCKTAILS		ALCOOLS			
APEROL SPRITZ	9,00 €	BELLINI	10,00 €	MARTINI	4,00 €
<i>Prosecco, Aperol, eau gazeuse.</i>		<i>Prosecco, pêche.</i>			
SYRACUSE ITALICUS	12,00 €	GARIBALDI	9,00 €	RICARD	3,50 €
<i>Italicus, prosecco, sucre de canne, eau gazeuse.</i>		<i>Campari, aranciata, tranche d'orange.</i>			
PORTOFINO SPRITZ	13,00 €	LIMONCELLO SPRITZ	13,00 €	BALLANTINE'S	6,00 €
<i>Portofino gin, prosecco, liqueur de rose, sucre de canne, eau gazeuse.</i>		<i>Limoncello, Pulco citron, prosecco, eau gazeuse.</i>		GET 27	6,00 €
O SOLE PORTOFINO	11,00 €	L'AMERICANO	7,00 €	LIMONCELLO	6,00 €
<i>Portofino gin, prosecco, citron, sucre de canne.</i>		<i>Martini rouge, Campari, eau gazeuse.</i>			

SOFTS		NOSTRI VINI	
CHINOTTO / ARANCIATA / LIMONATA	33 cl. 4,80 €	<i>Rosso</i>	
COCA-COLA / COCA-COLA Zero	33 cl. 3,50 €	RAPITALÀ NERO D'AVOLA (Sicilia)	75 cl. 26,00 €
ICE TEA / FANTA	33 cl. 3,50 €	BARBERA D'ASTI	75 cl. 23,00 €
JUS DE POMME	33 cl. 3,50 €	SANGIOVESE LE GRILLAIE BIO	75 cl. 38,00 €
THÉ GLACÉ PÊCHE HIBISCUS	33 cl. 5,00 €	<i>Rosato</i>	
THÉ VERT MENTHE CITRON	33 cl. 5,00 €	LAMBRUSCO ROSÉ (pétillant)	75 cl. 20,00 €
ESTATHÉ <i>Thé glacé italien à la pêche</i>	33 cl. 5,00 €	CHIARETTO BARDOLINO (Veneto)	75 cl. 22,00 €
MATÉ PASSION CITRON VERT	33 cl. 5,00 €	<i>Bianco</i>	
MATÉ GRENADE LITCHI	33 cl. 5,00 €	VERMENTINO DI SARDEGNA	75 cl. 29,00 €
CITRONNADE GLACÉE MANGUE	33 cl. 5,00 €	PECORINO TERRE DI CHIETI	75 cl. 31,00 €
ACQUA PANNA	100 cl. 6,00 €	<i>vin au verre</i>	
SAN PELLEGRINO	6,00 €	7€	

BIÈRES

NASTRO AZZURO	33 cl. 4,00 €
MORETTI	33 cl. 4,40 €
ICHNUSA SARDE	33 cl. 6,70 €
GRANDISCA	33 cl. 6,50 €
VOLPINA	33 cl. 6,10 €

Cafétéria

MACCHIATO	5,00 €
CAPPUCCINO	5,50 €
CAFÉ ESPRESSO	3,00 €
CAFÉ RISTRETTO	3,00 €
AFFOGATO AL CAFFÈ	4,00 €
CREMA DI CAFÉ GLACÉ	5,00 €
THÉ	3,60 €