

MENU FOOD TRUCK

Premier carte, prévu pour la matin et la journée de que la température ira ad augmenter.

Entrées:

- Salade tiède de epautre avec pesto maison, tomate et «burrata»
- Escalivade catalan Façon italienne.
- Salade de pastèque feta et olive noir

Plats:

- Lasagna de la tradition (sauce ragoût et bechamel fait maison)
- Parmigiana (spécialité du sud de l'Italie a base de aubergine tomate basilic et mozza)
- Gâteau de pomme de terre gratiné au four avec fromage «Provola» et allumettes de jambon

Dessert:

- Tiramisù maison
- Pannacotta maison avec mangue et passion fruit
- Sorbet citron maison



parmigiana



lasagna



salade de epautre



pannacotta



tiramisù

Deuxieme carte Toujours pour le midi

Entrées:

- Jambon de Parme et melon

-«Caponata» (entré a base de légume frit et mariné sous vinaigre)

-«Sarde in saor» (sardine pané et frit conservé avec onion pignon de pin et raisin sec. Cette plat peut être décliné façon vegan avec de la courge ou de la chicoree rouge a la place de la sardine)

Plat:

-Lasagna aux artichauts

-«Orecchiette alla crudaiola» (salade de pâte tiède avec mozza basilic et tomate cerise)

-Fougasse avec «Porchetta» (fougasse façon italienne farci avec rôti de porc)

Dessert:

-Crumble aux pêches

-Cheese cake

-Sorbet de mélange de fruit glacé (alcoholisé ou pas)



orecchiette alla crudaiola



sarde in saor



caponata



focaccia con porchetta

porchetta

Troisième carte (cette carte c'est proposé pour l'après midi et la soir et est tout a base de produit frit)

Entrées:

- Quadrotti di polenta (petit carré de polenta frit avec sauce maison)
- Mozzarella in carrozza (mozza pané et frit avec anchois et origan)
- Olive all'ascolana (des olives farci de viande haché pané et frit)
- Petit friture de poisson (selon la pêche local)
- Suppli' et arancini (boulet de riz assaisonné a plaisir farci avec mozza pané et frit)
- Croquettes de pomme de terre
- Croquettes de Béchamel farci au goût

Plats:

-Panzerotti (de petit rond de pâte a pizza farci au goût selon la saison et le terroir fermé façon «calzone» et frit dans l'huile bouillon)

il classico (tomate mozza basilic)

il napolitano (mozza, ricotta, jambon)

il catalano (tomate mozza anchois poivron)

il romano (tomate mozza anchois cêpre olives)

il diavolo (tomate mozza chorizo onion poivron)

il montanaro (mozza champignon lardon)

il bolognese (stracciatella creme de pistache et mortadella)

etc etc etc.....

En plus de ça on propose de la «pizza in teglia» et de «la focaccia» farci aux goût et beaucoup de autre gourmandise selon la saison et la fantaisie du chef.



Panzerotti



mozzarella in carrozza



suppli'



quadrotti di polenta

