



SUR LE POUCE

FOCACCIA MAISON  **5.50€**
Aux herbes de Provence

OLIVES ITALIENNES X6  **4€**
Olives vertes italiennes géantes

HUILE D'OLIVE  **5€**
Petite bouteilles d'huile
extra vierge des Pouilles 250ml

PIMENTS FARCIS A LA RICOTTA  **5€**

PIMENTS FARCIS AU THON **5€**

NOS ENTREES

PANZEROTTINI  **7€**
Petits chaussons tomates mozzarella

SCARMORZINE PUGLIESE  **7€**
Boulette de mozzarella fumée pané et frits

FLOWER POWER  **8€**
Beignet de fleur de courge et stracciatella

ANCHOIS PANES **9€**
Friture d'anchois pané,
sauce vierge de tomates séchées, basilic,
poivrons grillés, oignons rouges

ARANCINI A LA TRUFFE  **9€**
Boulettes de risotto à la truffe, cœur de fromages

LES ANTIPASTI  **16€**
Aubergines, courgettes grillées
et marinées, artichauts à la braise,
poivrons farcis au thon et à la ricotta,
tomates confites, olives géantes.

BURRATA CREMEUSE **14.50€**
Huile d'olive extra vierge biologique
de Sicile, olives italienne, tomates confites,
roquette

LA CHARCUTERIE ITALIENNE **17€**



NOS PATES ET GNOCCHI

GNOCCHI A LA SORRENTINA **15€**

Gratiné à la sauce tomate italienne, mozzarella et basilic

LA VERA CARBONARA **17€**

Aux œufs, guanciale affiné au poivre, pecorino et parmigiano

RAVIOLI RADICCHIO **17€**

Ravioli farci à l'endive carmine, boulettes de bœuf maison Bresaola, sauce gorgonzola et noix

LINGUINE TARTUFO **19€**

Crème à la truffe, lamelle de truffe, petits champignons sauté, copeaux de parmesan.

RICOTTA E SALMONE **18€**

Ravioli farci à la ricotta de bufflone, jeune pousse d'épinard, sauce au saumon frais, et poireaux déglacé au prosecco, tomates confites

TAGLIOLINI PISTACCHIO **18€**

Pesto de pistache, pomodori confit, tartare de gambas mariné à l'huile extra vierge d'olive et citron vert

La Pasta DEL CAPO

demandez nous!

NOS PLATS

AUBERGINES A LA PARMIGIANA **16.50€**

Gratin d'aubergines à la sauce tomates italienne, basilic, mozzarella, parmigiano. Servie avec une salade verte

LASAGNE A LA BOLOGNESE **17.50€**

A la viande de boeuf, sauce tomate italienne, béchamel et parmigiano. Servie avec une salade verte

FILET DE BOEUF AU CHIANTI **22€**

 Ravioli farcis aux cèpes.



NOS PIZZAS

LE ROSSE

Base sauce tomate

MARGHERITAL

10.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile de basilic

AXEL

15.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit ferrarini, olives noires

GINA

14.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons

SOLE MIO

15.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives, basilic, fleur de câpres, tomates confites

MAMAMIAAA

16.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, stracciatella, oignons rouges, olives, nduja

PARMAGEDON

17.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Jambon de Parme, écaillés de parmesan, roquettes

RAGU

17.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisses hachées, poivrons grillés, spianata, copeaux de parmesan

BELLA

16.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, artichauts, aubergines et courgettes grillées, olives italienne

NOS SUPPLÉMENTS

Pate à la graine de sésame 1.50€

Jambon blanc / Spianata / Mortadella 3€

Jambon de Parme / Speck 4€

1 Légume au choix 2€ -

Anchois 4€ -

Viandes hachées 4€

Mozzarella 2€

Burrata / Stracciatella / Autres fromages 4€



LE BIANCHE

Base mozzarella fior di latte

FORZA 4

15.80€

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumé, taleggio.

MORTADELLA

16.80€

Mozzarella fior di latte, mortadella, pistaches égrenées, stracciatella

MAIA

16.80€

Mozzarella fior di latte, fromages de chèvre Saint Maures, courgettes grillées, miel bio de forêt, roquette, noisettes

PURA BUFALLA

16.80€

Mozzarella au lait de bufflonne, duo de tomates cerises confites, pesto rouges, copeau de parmesan, olives.

BORATA

18.80€

Mozzarella fior di latte, crème truffée, jambon aux herbes, burrata, champignons grillés, parmesan

BUFALA BILL

18.80€

Mozzarella di bufala DOP, hachée de saucisse, pancetta, œuf, parmesan, oignons, poivre du moulin

CARPACCIO

18.80€

Mozzarella fior di latte, carpaccio de bresaola (boeuf), ceps grillé, gorgonzola, roquette, copeaux de parmesan.

SALMONE

18.80€

Mozzarella fior di latte, saumon fumé, poireaux rotis au four, bufala, zeste de citron confit.

NOS DESSERTS

CANNOLO 6€
Biscuit sicilien,
crème de fromage sucrée, pistaches

TIRAMISU 8€
Crème de mascarpone aux œufs,
Biscuits savoïardi, Café, Amaretto

AFFOGATO 6€
Boule de glace vanille,
expresso

PROFITROLES 9€
Choux maison, glace vanille,
chocolat fondant



LE DESSERT EN SUGGESTION 10€

NOS BOISSONS GOURMANDES

CAFE FRAPPE 2.80€
Café allongé, glace

CHOCOCHINO 4.50€
Café allongé, lait, coulis chocolat,
crème fouettée

AFFOGATO VANILLE 6€
Boule de glace vanille,
expresso

FRAPPUCINO 5.50€
Café allongé, lait, sirop de vanille

CARACINO 4.50€
Café allongé, lait, coulis caramel
crème fouettée

AFFOGATO CHOCOLAT 6€
Boule de glace chocolat,
expresso



LA BOISSON DU MOMENT 4.50€

