

# Salades composées

Délicieuses salades gourmandes et aromatiques

<b>Siciliana</b>	Roquette, tomates cerises, poivrons grillés, aubergines grillées, mozzarella di Buffala, olive bio, Pecorino stagionato, tomates cerise fraîches, croûtons de pains « maison ».	<b>10,50€</b>
<b>Romana</b>	Roquette, tomates cerise séchées, artichauts à la Romaine, mozzarella di Buffala, jambon de Parme, jambon blanc, bresaola, croûtons de pains « maison ».	<b>11,50€</b>
<b>Terre-Mer</b>	Roquette, burratina, sel de truffe, saumon fumé, artichauts à la Romaine, tomate, pulpe de citron, fruits de saison, pignons de pin et croûtons de pains « maison ».	<b>12,00€</b>

## Les planches apéritives

Découvrez les saveurs italiennes sur une planche apéritive à partager.

### Choisissez votre composition

Charcuteries italiennes artisanales

Légumes en huile BIO de l'Azienda Agricola Barbuscia de Sicile

Fromages italiens de qualité

Antipasti

Planche apéritive **S**  
13,50€

Planche apéritive **M**  
24,00€

Planche apéritive **XL**  
38,00€

Chips à la truffe 3,00€

# Pizze

## Recettes végétariennes

<b>Lilia</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, basilic, huile d'olive bio.	<b>11,50€</b>
<b>Attilio</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, gorgonzola, mozzarella tomate cerise, olive bio, roquette, huile d'olive bio.	<b>13,00€</b>
<b>Giacomo</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, crème de champignons et truffes de Sienne, mozzarella, tomate cerise, roquette, huile d'olive bio.	<b>14,00€</b>
<b>Elisa</b>	(4 fromages) Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, taleggio, gorgonzola, pecorino stagionato.	<b>13,50€</b>
<b>Végétarienne</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, gorgonzola, poivrons, roquette, artichauts à la romaine, tomate cerise, crème de balsamique « maison » et huile d'olive bio.	<b>13,50€</b>

## Recettes de la mer

<b>Napolitaine</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, câpres, anchois, tomate cerise, origan, huile d'olive bio.	<b>12,00€</b>
<b>Saumon</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, saumon fumé, crème fouettée au citron, tomate cerise, huile d'olive.	<b>14,00€</b>
<b>Thon</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, thon émietté, champignons, poivrons grillés, olive noire, origan, persillade, huile d'olive bio	<b>14,00€</b>

## Recettes charcutières

<b>Massimo</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, pancetta, parmesan, olive bio, huile d'olive bio.	<b>13,00€</b>
<b>Alessandro</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, champignons de paris, jambon blanc, parmesan, huile d'olive bio.	<b>12,50€</b>

<b>Marcello</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, artichauts, câpres, pancetta, huile d'olive bio.	<b>13,00€</b>
<b>Emilia</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, artichauts bio à la romaine, speck, olive, parmesan, huile d'olive bio.	<b>13,50€</b>
<b>Stéfano</b>	<i>(Recette épicée)</i> Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, huile pimentée, champignons, jambon blanc, spianata piccante, poivrons.	<b>14,50€</b>
<b>Isabela</b>	<i>(Recette épicée)</i> Sauce tomate préparée par nos soins, crème de champignons et truffes de Sienne, mozzarella, guanciale, spianata piccante, roquette, tomate cerise séchée, huile d'olive bio et basilic.	<b>15,00€</b>
<b>Montagna</b>	Base blanche, taleggio, mozzarella, pomme de terre cuite au four, bresaola, oignons, origan.	<b>14,00€</b>
<b>Ernesto</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, taleggio, gorgonzola, pecorino stagionato, pesto, spianata piccante.	<b>15,00€</b>
<b>Calzone</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, œuf, champignons, jambon cuit.	<b>14,00€</b>
<b>Calzone piccante</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, poivrons, spianata piccante, champignons bruns, jambon cuit et œuf.	<b>15,00€</b>
<b>Capri</b>	Base crème fraîche, chèvre, lardons, miel, mozzarella	<b>12,50€</b>
<b>Indienne</b>	Base crème fraîche, pomme de terre, curry, coriandre, poulet, mozzarella	<b>14,00€</b>
<b>Breizh</b>	Base crème fraîche, oignons rouges, andouille de Guéméné, pomme granny, mozzarella	<b>15,10€</b>
<b>1/2 Pizza salade</b>	1/2 Pizza Alessandro accompagnée d'une salade	<b>10,50€</b>
<b>Pizza enfant -10ans</b>	Base tomate, mozzarella, jambon cuit	<b>8,00€</b>

# Il Panino

Pain chaud maison fourré, accompagné d'une salade.

## Spécialité de La Nonna

<b>Tartufo</b>	Jambon de Parme, crème aux champignons et truffes de Sienne, roquette, pecorino stagionato, tomate cerise séchée, crème de balsamique « maison », huile d'olive bio.	<b>10,00€</b>
<b>Porchetta</b>	Jambon blanc, beurre, pesto maison, mozzarella, roquette, tomate cerise.	<b>8,50€</b>
<b>Prosciutto</b>	Jambon de Parme, crème de gorgonzola, roquette, tomate cerise, olive bio, huile d'olive bio et crème de balsamique « maison ».	<b>9,50€</b>
<b>Pecorino</b>	Jambon blanc, beurre, roquette, tomate cerise séchée, pecorino stagionato.	<b>8,50€</b>
<b>Piccante</b>	<i>(Recette épicée)</i> Spianata piccante, sauce tomate préparée par nos soins, roquette, mozzarella, pecorino pimenté, poivron grillé.	<b>8,50€</b>
<b>Végétarien</b>	Sauce tomate préparée par nos soins, mozzarella, gorgonzola, poivrons, roquette, artichauts à la romaine, tomate cerise, crème de balsamique « maison » et huile d'olive bio.	<b>8,50€</b>

# Les pâtes

Nous utilisons des pâtes de type mezzis rigattoni.

Servies al dente, les recettes proposées en sont bien plus savoureuses !

<b>Truffles</b>	Sauce aux truffes et champignons, tomate cerise séchée, jambon de parme.	<b>13,50€</b>
<b>Pesto</b>	Pesto frais maison, tomate cerise séchée, pancetta.	<b>12,50€</b>
<b>Piccante</b>	<i>(Recette épicée)</i> Crème, spianata piccante, poivron grillé, olive.	<b>12,50€</b>
<b>Ragù</b>	Véritable "bolognaise " maison : mijoté de bœuf et de porc, carottes, céleris, oignons, ail, vin rouge italien, sauce tomate et aromates, le tout en cuisson durant 4 heures.	<b>13,50€</b>
<b>Gorgonzola</b>	Crème au gorgonzola, Pancetta, tomate cerise séchée.	<b>12,50€</b>
<b>3 Fromages</b>	Crème, gorgonzola, taleggio, parmesan	<b>13,00€</b>
<b>Speck</b>	Crème fraîche, speck, tomate cerise séchée BIO et parmesan	<b>12,50€</b>
<b>Aglio</b>	Ail haché, huile d'olive, tomate cerise fraîche et parmesan	<b>11,50€</b>
<b>Saumon</b>	Crème fraîche, aneth, saumon fumé d'Ecosse, citron	<b>13,00€</b>
<b>Les lasagnes</b>	Lasagnes au ragù, béchamel au parmesan.	<b>14,50€</b>

# Fromages et Desserts

Plateau de fromages 7,20€

Tiramisu maison 6,50€

Mousse au chocolat maison 5,50€