



Carte des plats

APÉRITIFS:

Planches apéro pour 2 ou pour 4: *Composée de différentes charcuteries italiennes et d'une burrata* 16,90€ ou 27€

PÂTES DU MOMENTS: RIGATONI

Pasta della nonna Preziosa: Pâtes fraîches du moment, sauce tomate pugliese, ricotta assaisonnée, tomates cerises séchées et crème de parmesan 15,10€

Gnocchi alla Zozzona : Gnocchi maison, sauce tomate, carbonara, guanciale et saucisses au fenouil 16,90€

Pesto di pistacchi: Pâtes fraîches du moment, guanciale, mozza di bufala et pesto de pistaches fait maison 16,90€

Gnocchi al Vesuvio : Sauce tomate cerise, taleggio et peperoncino 16,90€

Pasta alla carbonara: Pâtes fraîches, pecorino, jaune d'oeuf, guanciale et poivre (la vraie carbonara!) 16,20€

DESSERTS:

Tiramisu: Le classique au café, avec une note d'amaretto 7,00€

Panna cotta: La vraie crème cuite, avec des fruits Français, et de saison 5,50€

Tartufo: Nocciola e cioccolato; pistacchio e cioccolato bianco ou caffè e panna 5,90€

Affogato al caffè: Un expresso versé sur une boule de glace vanille 5,30€

Glace artisanale italienne: Goût suivant arrivage 2,80€

EN CE MOMENT:

Pizza Quattro Passi : Sauce tomate, mozza fior di latte, champignons frais, jambon blanc italien, olives taggiasche, crème de parmesan, crémeux d'artichaut, basilic 18,9€

Mousse au chocolat: Mousse au chocolat noir, inspirée de J.F Piège 7€