



PRIMI PIATTI

les entrées.



PROSCIUTTO DI PARMA DOP / 9,50 €

Assiette de jambon de Parme DOP affiné 24 mois.

BURRATA PUGLIESE / 10 €

Burrata des Pouilles 125 g , tomates & roquette.

MORTADELLE A LA TRUFFE / 9 € / 17 € (pour 2 pers.)

Assiette de mortadelle à la truffe.

INSALATA DI POLPO 14 €

Roquette , poulpe en fine lamelles , Parmesan en lamelles
condiment de vinaigre balsamique blanc , citron.

ANTIPASTI DI SALUMI / 14 € / 20 € (pour 2 pers.)

Jambon de Parme DOP , mortadelle à la truffe , Spianata piccante ,
Speck, jambon blanc italien.

ANTIPASTI MISTI / 16 € / 23 € (pour 2 pers.)

Charcuteries variées , légumes grillés variés & mozzarella di Burrata 125 g .

ANTIPASTI BURRATA & LEGUMI / 14 € / 22 € (pour 2 pers.)

Légumes grillés variés & Burrata des Pouilles 125 g.

SAUMON FUME 18,00 €

Assiette de saumon fumé , citron, roquette et toasts grillés .

FRITTO MISTO 27 € (pour 2 pers.)

Beignets de calamars, crevettes & oignons , citron .



CARPACCIO

Fin , frais , fondant.

CARPACCIO DI BUE / 15 €

Carpaccio de bœuf , lamelles de parmesan & jus de citron.

CARPACCIO DI BRESAOLA / 18 €

Carpaccio de Bresaola, lamelles de parmesan & crème balsamique.

CARPACCIO DI BUE & BURRATA / 21 €

Carpaccio de bœuf, lamelles de parmesan , jus de citron
& une Burrata des Pouilles de 125 g.



LA PASTA

Les anciennes recettes de la Mamma .



TAGLIATELLE AL RAGU / 19 €

tagliatelle aux œufs, tomate & viande de bœuf .

GNOCCHI AL BASILICO CON GORGOZOLA / 18 €

Gnocchi au basilic avec une sauce au Gorgonzola & noix.

RAVIOLI RICOTTA & SPINACI / 17 €

Ravioli frais farcis ricotta & épinards avec une sauce légère à la crème fraîche.



RIGATONI TARTUFATA / 18 €

Crème fraîche, crème de champignons & truffe d'été, parmesan & chiffonade de Speck .

ELICHE GIORGIO / 20 €

Pesto violet , stracciatella , Speck , éclats de Pistaches.

LASAGNE BOLOGNESE / 17 €

L'incontournable lasagne à la viande de bœuf.

SPAGHETTI AL PESTO FRESCO GENOVESE / 16 €

Pesto frais & parmesan.

TAGLIATELLE CARBONARA / 17 €

Guanciale (joue de porc), crème fraîche, œufs & parmesan .



LINGUINE SPILINGA / 17 €

N'Duja (saucisson piquant Calabrais) , oignons , tomates séchées .

TAGLIATELLE AL SALMONE / 19 €

Saumon frais & Saumon fumé, crème fraîche .

LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHIO / 19 €

Pesto à la Pistache , jambon de Parme DOP & Scampi .

PESCE

CALAMARI FRITTI / 18 €

calamars frits & riz.



SCAMPI ALLA NAPOLETANA / 22 €

crevettes , sauce tomate , ail , oignons , poivrons & riz.



LA PIZZA

Avec de la farine et de la tomate 100 % italienne
et de la Mozzarella « Fior di Latte »



BRESAOLA / 19 €

Sauce tomate, mozzarella, Bresaola, roquette,
billes de mozzarella & tomates cerises.

HUGO / 15 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc Italien, champignons frais.

SPECK / 17 €

Sauce tomate, mozzarella, Speck & roquette.

BURRATINA / 18 €

Pesto rouge à la tomate séchée, mozzarella, Burrata 125 g & roquette.

MARGHERITA / 11 €

Sauce tomate, mozzarella & basilic frais.



TARTUFATA / 18 €

Crème de champignons & truffe d'été, mozzarella, Speck & champignons.

PRIMAVERA / 17,50 €

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, tomates,
poivrons, aubergines, champignons.

PARMA / 19 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme « affinage 24 mois »,
roquette & copeaux de parmesan .

CALZONE / 15 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc Italien, œuf .

4 FORMAGGI / 17 €

Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola DOP, parmesan, chèvre.



CALABRESE / 18 €

Sauce tomate, mozzarella, Spianata piccante (saucisson piquant), œuf, poivrons .

4 STAGIONI / 16 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, artichaut, champignons & olives.

GIORGIO / 20 €

Pesto à la pistache , mozzarella, burrata 125 gr, roquette,
jambon de Parme dop & tomates cerises.

GOLOSA / 21,50 €

Crème de potiron, provolone , saucisse fraiche Mantovano au fenouil
roquette .



LA PINSA ROMANA

Comme la pizza mais : plus longue , plus fine et croustillante.

GORGONZOLA 16 €

Sauce tomate au basilic, mozzarella, gorgonzola DOP, noix & roquette .



PICCANTINA 15 €

Sauce tomate au basilic, mozzarella et spianata piccante (saucisson piquant)

BOLOGNA 17 €

Crème d'artichauts, mozzarella, mortadelle à la truffe d'été, roquette , artichauts à l'huile.

TRAPANI 15 €

Sauce tomate au basilic, mozzarella, anchois & olives.

MODENA 17 €

Crème au Gorgonzola , jambon cuit , oignons confits au vinaigre balsamique .



GRANDE INSALATA

Les grandes salades gourmandes.

ESTATE / 18 €



Salade & roquette, tomates, poivrons, artichauts , courgettes & aubergines grillées, huile d'olive .

CARNEVALE / 19 €

Salade, tomates, Gorgonzola DOP, Burrata des Pouilles 125 g & jambon de Parme DOP.

PINOCCHIO / 19 €

Salade & roquette, fromage de chèvre , tomates séchées , Bresaola , artichauts à l'huile.

LA CARNE

La viande , la vrai .



SCALOPPINA MILANESE / 21 €

Escalope de veau panée, avec des pates ou frites.



SCALOPPINA TARTUFATA / 23 €

Escalope de veau, crème fraiche, crème de champignons & truffe d'été ,
Parmesan avec pates ou frites.

SCALOPPINA MARSALA / 22 €

Escalope de veau, Marsala Fine, crème fraiche, champignons frais
avec pates ou frites.

SALTIMBOCCA / 24 €

Escalope de veau, crème fraiche, jambon de Parme DOP, mozzarella
avec le tout gratiné au four avec des pates ou frites.

STINCO / 22 €

Stinco di maile (JARET DE PORC confit) servi avec des frites .

ENTRECOTE GRILLEE / 25 €

Entrecôte grillée 180 g & frites (sauce : gorgonzola / poivre + 4 €).

BURGER DI GIORGIO / 17 €

Buns, viande hachée 150 g, pesto frais, tomate fraiche,
Gorgonzola DOP, salade , & frites.



BURGER NERO / 19 €

Buns, viande hachée 150 g, mozzarella, crème de champignons & truffe d'été,
mortadelle à la truffe, roquette & frites.

SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA / 23 €

Escalope de veau , aubergines , jambon cuit le tout gratiné au four
avec une sauce à la crème & tomate.

BURGER LUCCA / 19 €

Puccia (petits pain de la région des Pouilles) , viande hachée 150 gr,
pesto violet, légumes grillés & roquette .

FORMAGGI

Fromages authentiques Italiens.



ASSIETTE DE FROMAGES 8,50 €

Gorgonzola DOP , Scamorza fumée , Parmesan .

DOLCI

Desserts pour les gourmands .

TIRAMISU

L'authentique .

9,00 €

TIRAMISU PISTACCHIO

Le fameux Tiramisu à la pistache.

9,50 €

PANNA COTTA PIEMONTESE

La crème cuite vanillée crémeuse avec son coulis de fruits rouges.

8,00 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO

La petite mousse au chocolat

8,00 €

CAFE GOURMAND

Café, mini panna cotta, mini Tiramisu et un petit gâteau Sicilien .

9,50 €

THE GOURMAND

Café, mini panna cotta, mini tiramisuet un petit gâteau Sicilien .

9,50 €

PROSECCO GOURMAND

Un verre de Prosecco, mini panna cotta, mini tiramisuet un petit gâteau Sicilien .

10,50 €



GELATI

Glaces et Sorbets aux parfums d'Italie.



AMARENA

3 boules de glace vanille, Chantilly et cerises confites Amarena.

9,50 €

BABA AL LIMONCELLO

2 boules de glace citron avec 3 mini babas au Limoncello & Chantilly.

9,50 €

GELATI / SORBETTO

2 boules au choix : vanille, caramel, chocolat, pistache, citron.

7,50 €

AFFOGATO

Une boule de glace caramel « plongée » dans un Espresso.

8,00 €

AFFOGATO

Une boule de glace vanille « plongée » dans de la Grappa au café .

9,50 €

PISTACCHIO

2 boules pistache & 1 boule chocolat, Chantilly et éclats de pistache.

9,50 €

PIZZA NUTELLA

La Pizzetta chaude au Nutella avec sa boule de glace vanille et Chantilly.

9,50 €

BABA AL RHUM

2 boules de glace vanille avec ses 3 minis baba au rhum & chantilly.

9,50 €

AMALFI

2 boules de glace au citron arrosées de Limoncello.

9,50 €





MENU BAMBINI 14,50 €

tagliatelle bolognaise **ou** pizza Margherita

+ mousse au chocolat ou 2 boules de glace au choix & chantilly

+ un jus de fruit 20 cl au choix

CAFFE ITALIANO

le vrai café à l'italienne.



CAFE 2,70 €

THE 5,50 €

CAPPUCINO 6,50 €

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

DIGESTIVO

Digestifs le verre 6,50 € .



- LIMONCELLO 4 cl

- GRAPPA INVECCHIATA 4 cl

- GRAPPA AU CAFE 4 cl

- MANDARINO 4 cl

- AMARETTO 4 cl

- BAILLEYS 4 cl

- COGNAC 4 cl

- JET 27 OU 31 4 cl