La Casa D'à Côté

ANTIPASTI

PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES **12.5€**

Guanciale, spianata piccante, bresaola, jambon de parme, mortadelle à la pistache

PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS **12.5€**

Gorgonzola, parmesan, mozzarella fior di latte, taleggio, mozzarella di bufala

DEGUSTATION DE LEGENDE **9€**

Burrata crémeuse de 250 g ou mozzarella di bufala, huile d'olive et fleur de sel

Bresaola de bœuf **9€**

Bressaola de bœuf, huile d'olive et zeste de citron

La Casa D'à Côté

LES PIZZAS

La casa margherita **11€**
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, parmesan DOP, basilic frais, huile d'olive

La casa Régina **14€**
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc italien Gran Biscotto
De la maison Rovagnati, origan

La casa piccante **16€**
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilic, spianata piccante, oignons confits,
Saucisse N'Duja, goutte de poivrons

La casa formaggi **15€**
Crème ricotta, brisures de noix, gorgonzola DOP, taleggio DOP, persillade,
Chips de parmesan DOP

La casa valle d'Aosta **16€**
Crème ricotta, mozzarella fior di latte, oignons rouge confit, pomme de terre, guanciale,
Taleggio DOP, origan

La casa vegetariana **14.5€**
Crème de courgette, mozzarella fior di latte, basilic, oignons confits, champignons,
Courgettes, tomates confites, olive taggiasche, origan

La casa gorgonzola **14.5€**
Crème de gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte, basilic, spianata piccante,
Gorgonzola DOP, roquette

La casa veneziana **19€**
Tomates San Marzano DOP, basilic frais, mozzarella fior di latte, burrata fraiche, roquettes,
Jambon de Parme IGP

La casa pistachio **16.5€**
Pesto à la pistache, mozzarella fior di latte, Mortadelle de Bologne IGP, pistache concassé,
Stracciatella

La casa truffe **18€**
Crème ricotta à la truffe, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cru italien à la truffe

La casa verde **17€**
Crème de courgette, mozzarella fior di latte, basilic, courgette, jambon de parme IGP,
Chips de parmesan DOP

La casa buratina **16€**
Pesto basilic, tomates cerises confites rouge et jaune, stracciatella, amandes grillées

La Casa D'à Côté

LES SALADES

LA PARME **14.5€**
Roquette, jambon de Parme, mozzarella fior di latte, olives taggiasche, poivrons rouges, champignons, tomates cerise, huile d'olive, vinaigre balsamique

CRUDITES A LA CAPRESE **12€**
Mozzarella, tomate, courgette, capres, huile d'olive, basilic, vinaigre balsamique

LA TOSCANE **12€**
Pignon de pain, tomate, filet de poulet, oignons rouge, champignons, basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique

GRAN TRADIZIONE **13.5€**
Roquette, blanc de poulet, tomates cerises, mozzarella fior di latte,
huile d'olive, vinaigre balsamique

MENU ENFANT

MICKEY **12€**

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon Gran Biscotto, origan

MINNIE **10.5€**

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilic

La Casa D'à Côté

LES DESSERTS

TIRAMISU **6€**
Selon la recette originale

PANNA COTTA **5.5€**
Et son coulis de fruit du moment ou caramel

AFFOGATO AL CAFE **6.5€**
Expresso servi sur deux boules de glace vanille saupoudrée de praliné

CAFE GOURMAND **7.5€**
Expresso accompagné de ses mignardises

THE GOURMAND **7.5€**
Thé accompagné de ses mignardises

PIZZA NUTELLA **7€**
Pizza garnis nutella et framboise

La Casa D'à Côté

LEXIQUE

La tomate San Marzano est une variété de tomates italiennes DOP de la région de Campanie et plus précisément de Naples. C'est la tomate de la pizza napolitaine.

La mozzarella fior di latte : mozzarella fleur de lait à base de lait de vache, originaire de la région de Campanie et des Pouilles. Celui-ci offre des arômes de crème et une texture moelleuse qui fera fondre tous les gourmands.

Olive Taggiasche est une olive de caractère avec un gout incomparable elles sont produites dans la région d'Imperia.

Le Tallegio est un fromage italien fabriqué à partir de lait de vache et originaire de Lombardie comparable au reblochon français.

La Spianata piccante est une charcuterie authentique, emblématique de la richesse gastronomique de la Calabre. Elaborée à partir d'une sélection rigoureuse de viande porcine et agrémentée de grain de poivre et piment fort, elle offre une expérience culinaire unique c'est l'équivalent du chorizo

La Stracciatella est originaire des pouilles, la Stracciatella est le cœur crémeux de la burrata à déguster sans modération.

Le Guanciale est une viande séchée non fumée typique des régions du centre et centre sud de l'Italie, le Guanciale sert à la préparation des pâtes à la carbonara dans la recette traditionnelle

Le jambon GRAN BISCOTTO est l'essence même de la tradition culinaire Italienne conçu par la Maison Rovagnati. Fabriqué avec un savoir-faire hérité de génération en génération, ce jambon vous offre un goût délicieusement authentique

La Mortadelle est une spécialité Italienne typique de la Lombardie et de l'Émilie-Romagne, plus précisément de la ville de Bologne. C'est un gros saucisson piqué de pistache fabriqué de nos jours principalement avec du porc. Taillée en chiffonnade, un vrai régal !

Saucisse N'Duja est une spécialité calabraise c'est un saucisson très piquant souvent étalé sur une tartine de pain.

DOP : Denominazione di Origine Protetta. C'est l'équivalent italien de notre label AOP, « Appellation d'origine protégée ».

La Casa D'à Côté

LES BOISSONS

LES BIERRES

LES BIERRES PRESSIONS

Moretti 25cl	**3.2€**
Moretti 50cl	**6.4€**
Monaco / panaché 25cl	**3.4€**
Monaco / panaché 50cl	**6.8€**
Supplément sirop	**0.2€**

LES BIERRES BOUTEILLES

Baladin Nazionale 33cl	**6€**
Baladin Isaac blanche 33cl	**6€**
Baladin open Rock&Roll 33cl	**6€**
Baladin IPA 33cl	**6€**
Peroni 33cl	**5€**

LES VINS

Blancs	**verre**	**Btle**
Pinot Grigio	**4€**	**17€**
Villa Mura	**4€**	**17€**

Rosé

Pinot Grigio - Blush Sartori	**4.2€**	**18€**
Villa Mura	**4.2€**	**18€**

La Casa D'à Côté

Rouge		
Villa Mura	**5€**	**22€**
Baci Al Sole - Nero D'avola	**5.5€**	**25€**
Chianti Mario Primo	**6€**	**26€**
Memoro Piccini	**6.5€**	**29€**
Pétillant		
Prosecco Extra Dry	**5€**	**22€**

LES ALCOOLS

Kir Italien 12cl (Crème Cassis, Mûre, Pêche)	**6.00€**
Cizano Blanco, Cizano Rossa 4cl	**5.00€**
Ricard / Pastis 4cl	**4.00€**
Americano 6cl	**6.00€**
Ti Punch / Planteur 4cl	**5.00€**
Get 27 / Get 31 4cl	**6.00€**
Calvados 4cl	**6.00€**
Limoncello 4cl	**6.00€**
Gin / Vodka 4cl	**6.00€**
Jameson 4cl	**6.00€**
Aberlour 4cl	**7.00€**
Don Papa 4cl	**7.00€**
Bailey's 4cl	**6.00€**
Rhum arrangé TI CED 4cl Ananas	**7.00€**
Suppléments (Tonic, Soda, Jus de fruits)	**0.90€**

La Casa D'à Côté

JUS DE FRUITS/ SOFT

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33cl	**3.30€**
Orangina 25cl	**3.30€**
Schweppes Agrum 25cl	**3.30€**
Granini Jus et Nectar Orange, Ananas, Abricot, pomme	**4.00€**
Red Bull 25cl	**3.80€**
Limonade	**2.30€**
Diabolo	**2.60€**
Supplément Sirop	**0.30€**

EAUX

San Pellegrino 50cl	**3€**
San Pellegrino 1L	**5€**
Acqua Panna 75cl	**5€**
Sirop à l'eau	**2.2€**

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Expresso, Allongé, Déca	**2.20€**
Noisette	**2.30€**
Crème	**2.40€**
Thé vert, noir, fruit rouge, menthe	**2.70€**

Cocktails

Cherry spritz	7€
Veneziana spritz	7€
Limoncello spritz	7€
Bellini	6€