

ANTIPASTIS

- ❖ **MOZZARELLA DI BUFALA** : tomate, mozzarella di Bufala, pesto maison, roquette 9.50€
- ❖ **ANTIPASTI LEGUMES** : roquette, , légumes grillés, tomates séchées, artichauts à la Romana, olives Taggiasche, tomate cerise 9.50€
- ❖ **ANTIPASTI MISTO** : roquette, légumes grillés, bresaola, Spianata piquante, coppa, speck, salami Milano, tomates cerise 11.50€
- ❖ **ANTIPASTI CHARCUTERIE** : roquette, salami milano, bresaola, Spianata piquante, coppa, speck, copeaux de Parmigiano Reggiano, 9.50€
- ❖ **BRUSCHETTA ITALIENNE** : pain grillé à l'ail et huile d'olive, tomate fraîche, mozzarella roquette, gratiné au four 8.50€
- ❖ **BRUSCHETTA DOLCE VITA** : pain grillé à l'ail et huile d'olive, stracciatella, burrata (spinosa dop émietté), saumon fumé, aneth, tomates séchées 9.50€
- ❖ **BRUSCHETTA CAMPAGNARDE** : pain grillé à l'ail et huile d'olive, fromage de chèvre, puis gratiné. Après cuisson : roquette et miel 9.50€
- ❖ **BURRATA LIGURE** : burrata 125g (spinosa dop), pesto maison, tomates séchées, tomates cerise, basilic, Anchois, roquette, pain maison 9.00€
- ❖ **CALAMARE FRITTI E RUCOLA** : calamars frits, roquette, citron 9.50€
- ❖ **RUCOLA E PARMIGIANO** : artichauts à la Romana, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano, huile d'olive 8.50€

GRANDES SALADES

- ❖ **INSALATA DI POLLO** : salade mesclun, roquette, poulet, tomate, mozzarella di Bufala, olives Taggiasche, Copeaux de Parmigiano Reggiano, haricots verts 16.50€
- ❖ **INSALATA NIZZARDA** : salade mesclun, roquette, thon, artichauts à la Romana, tomates, lamelles de champignons crus, œuf dur, olives Taggiasche, basilic 15.50€
- ❖ **INSALATA VEGE** : salade mesclun, roquette, aubergines et courgettes grillées, tomates, tomates séchées, Artichauts à la Romana, basilic 14.50€
- ❖ **INSALATA PESCATORE** : Salade mesclun, roquette, saumon fumé, tomates séchées, câpres à queue, Calamars marinés, artichauts à la Romana, légumes grillés, mozzarella di Bufala 19.50€
- ❖ **ANTIPASTI MISTO (à partager)** : roquette, légumes grillés, bresaola, Spianata piquante, coppa, speck, salami Milano, tomate cerise 18.00€
- ❖ **ANTIPASTI CHARCUTERIE (à partager)** : roquette, salami milano, bresaola, Spianata piquante, coppa, speck, copeaux de Parmigiano Reggiano, 19.50€

DEGUSTATION CRU

- ❖ **CARPACCIO ALLA PARMIGIANA** : fines tranches de bœuf, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates séchées, aubergines et courgettes grillées, artichauts à la Romana, câpres à queue 16.50€
- ❖ **CARPACCIO BURRATA** : fines tranches de bœuf, roquette, burrata (spinosa dop), fines lamelles de champignons crus, tomates séchées, copeaux de Parmigiano Reggiano, artichauts à la Romana 17.50€

PRIMI PIATTI

- ❖ LINGUINE AL POMODORO : sauce napolitaine, basilic, tomates cerise 12.50€
- ❖ LINGUINE AGLIO OLIO 🍷 : ail, huile d'olive, piment d'Espelette, basilic 13.00€
- ❖ LINGUINE GAMBAS : sauce napolitaine, gambas, crevettes, pesto 18.50€
- ❖ LINGUINE ALLA PUTTANESCA : sauce napolitaine, thon, câpres à queue, ail, persil, olives noire, basilic, tomate cerise 16.50€
- ❖ TAGLIATELLE AL RAGÙ : sauce bolognaise maison 16.50€
- ❖ TAGLIATELLE TARTUFO : crème de truffe noire, champignons, copeaux de Parmigiano Reggiano 18.00€
- ❖ TAGLIATELLE POLLO /TRUFFE : émincé de poulet, crème de truffe noire, champignons 18.50€
- ❖ TAGLIATELLE CARBONARA : crème, lardons, jaune d'œuf cru 16.50€
- ❖ TAGLIATELLE LANGOUSTINE ARTICHAUTS : ail, langoustines, artichauts, sauce napolitaine et crème, courgettes 19.50€
- ❖ PENNE ALL'ARRABIATA 🍷 🍷 : sauce napolitaine, ail, tomates cerise, piment d'Espelette, basilic 14.50€
- ❖ PENNE 5 FROMAGGIS : crème, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, taleggio, pecorino, sardo,, fontina 16.50€
- ❖ PENNE GENOVESE : pesto, crème, copeaux de Parmigiano Reggiano 15.50€
- ❖ PENNE AL GORGONZOLA : roquette, crème fraîche, gorgonzola, noix concassées 16.00€
- ❖ LUNETTES AL TARTUFO : truffe, crème, parmesan, huile à la truffe 16.50€
- ❖ TAGLIATELLE DUO SALMONE : crème fraîche, saumon frais, saumon fumé, aneth 18.50€

SECONDI PIATTI

- ❖ SCALOPPINA MILANESE : escalope de veau panée accompagnée de linguine sauce napolitaine 18.00€
- ❖ SCALOPPINA PARMIGIANA : escalope de veau panée, aubergines grillées, sauce tomate, mozzarella Fiordilatte, basilic, Parmigiano Reggiano gratinée au four accompagnée de linguine sauce napolitaine 18.00€
- ❖ SCALOPPINA MARSALA : escalope de veau pané, crème fraîche, marsala, champignons accompagnée de linguine 18.50€
- ❖ RISOTTO AU GAMBAS ET SAFRAN : riz carnaroli, crevettes, gambas, Parmigiano Reggiano, safran 18.50€
- ❖ RISOTTO TRUFFE : riz carnaroli, crème de truffe noire, poulet, Parmigiano Reggiano 19.00€
- ❖ RISOTTO AU JAMBON DE PARME : riz carnaroli, jambon de parme, Parmigiano Reggiano 17.50€

MENU ENFANTS (jusqu'à 10 ans) 10€

1 pizza (26 cm) au choix : Maguerita, régina sans champignons, 5 fromages OU
Penne, linguine sauce : napolitaine, bolognaise ou pesto

1 boule de glace au choix 🍦 ou haribo
Sirop à l'eau au choix

FROMAGES

❖ PLATEAU POUR UNE PERSONNE :

Assortiment de fromages directement importer d'Italie accompagnés de confiture de figues et d'une touche de miel
(Gorgonzola, taleggio, pecorino, fontina)

9.50€

DOLCI

❖ TIRAMISU CLASSIQUE : 7.50€

Biscuit cuillère, mascarpone, liqueur Amaretto, café

LA PRIMULA : 8.50€

brioche perdue nappée nutella, accompagnée d'une boule de vanille

❖ PANNA COTTA : 7.00€

Coulis de fruits rouges
Coulis de fraise
Cerises Amarena

CAFE/THE GOURMAND : 8.50€

accompagné de 3 mini variétés

❖ FONDANT CHOCOLAT : 8.50€

Accompagné d'une boule vanille

CREME BRULEE : 8.50€

❖ CARPACCIO D'ANANAS : 7.50€

Tranche d'ananas frais, boulet sorbet cassis, coulis fruits rouges
Chantilly, pistache

CAFETERIA

❖ Espresso, ristretto, décaféiné

2.50€

❖ Noisette, allongé

2.60€

❖ Double espresso

3.90€

❖ Cappuccino

4.50€

❖ Crème

4.00€

chocolat chaud

4.00€

café/chocolat viennois

4.50€

the maison dammann

4.00€

infusion (menthe, earl grey)

4.00€

PIZZAS

- ❖ MARGHERITA : sauce tomate, mozzarella Fiordilatte, basilic frais 12.00€
- ❖ REGINA : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, champignons, jambon, basilic frais 13.50€
- ❖ 5 FROMAGGIS : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, taleggio, gorgonzola, pecorino, Fontina, Parmigiano Reggiano, basilic frais 16.50€
- ❖ BUFALA : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, buffalo, roquette, tomates séchées, pesto, tomates cerise 16.50€
- ❖ BURRATINA : sauce tomate, burratina, mozzarella fiordilatte, roquette, pesto, tomates séchées, copeaux de Parmesan, tomate cerise 15.50€
- ❖ MARINARA : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, anchois, olives noires, câpres à queue, basilic frais 14.50€
- ❖ CALZONE ROSSO : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic frais, jambon, œuf 14.00€
- ❖ QUATTRO STAGIONI : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, champignons, artichauts à la Romana, jambon blanc, œuf, olive 16.50€
- ❖ GIARDINIERA : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, aubergines, champignons, poivrons, courgettes, olives noires, artichauts, oignons, basilic 16.00€
- ❖ ORIENTALE : sauce tomate, poivrons, merguez, œuf 15.50€
- ❖ MOLLICONE : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, bœuf haché, champignons, chèvre, gorgonzola 16.50€
- ❖ TARTUFATA : crème de truffe noire, mozzarella fiordilatte, champignons, poulet, basilic frais 17.50€
- ❖ PARMA : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon de Parme, roquette, tomates séchées, tomates cerise, Basilic, copeaux de parmesan 18.00€
- ❖ RUSTICA : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, saucisse sèche, et piquante, artichauts à la Romana, pecorino, basilic frais 16.50€
- ❖ PRIMULA : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, salami Milano, bresaola, Spianata piquante, coppa, speck, roquette, lamelle de Parmigiano Reggiano, basilic frais 18.00€
- ❖ FRITTI DI MARE : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, fruits de mer, basilic frais 17.00€
- ❖ TUNA : sauce tomate, mozzarella fiordilatte, thon, artichauts, olives noire, tomates cerise, oignons rouges 16.50€

BASE CREME :

- ❖ CALZONE VERDE : épinards frais, roquette, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pignons de pin 15.50€
- ❖ SALMONE : mozzarella fiordilatte, citron, saumon fumé, basilic frais 17.50€
- ❖ TARTIFLETTE : lardons, mozzarella fiordilatte, pommes de terre, oignons rouge, taleggio 16.50€
- ❖ CHEVRE MIEL CHUNTNEY FIGUES : Mozzarella fiordilatte, chèvre, miel, chutney de figes, roquette 16.50€
- ❖ POLLO : mozzarella fiordilatte, poulet, pomme de terre, champignons, oignons 16.00€

GLACES

❖ NOS CREMES GLACEES :

Vanille bourbon, Stracciatella, Café, Caramel fleur de sel, Chocolat noir, Cerise, Citron vert, Fraise, Pistache, Menthe/chocolat, noix, nougat, cassis, framboise

Supplément : 1 boule : 2.50€ 2 boules : 5€ 3 boules : 7€

❖ NOS COUPES GLACEES : 7.80€

Café liégeois :

2 boules café, 1 boule vanille, topping café et crème fouettée

Chocolat liégeois :

2 boules chocolat, 1 boule vanille, topping chocolat et crème fouettée

Caramel liégeois :

2 boules de caramel fleur de sel, 1 boule de vanille, topping de caramel et crème fouettée

Coupe Amarena :

2 boules vanille, 1 boule de cerise et topping d'Amarena

Coupe Stracciatella :

2 boules de stracciatella, 1 boule menthe/chocolat, coulis de chocolat et crème fouettée

Coupe Caramello :

2 boules caramel fleur de sel, 1 boule vanille, crème fouettée

Dame Blanche :

3 boules vanille, coulis chocolat et crème fouettée

Dame Blanche à l'Italienne :

3 boules de stracciatella, topping chocolat, crème fouettée

Coupe Mojito :

1 boule citron vert, 1 boule menthe/chocolat, rhum

Coupe Colonel :

2 boules citron vert, vodka

Tutti Frutti :

1 boule framboise, 1 boule cassis, 1 boule fraise, topping fruits rouges et crème fouettée

Primula :

1 boule noix, 1 boule vanille, 1 boule nougat, topping caramel, crème fouettée