

## \*\*\*\*\*ENTREES – ANTIPASTI\*\*\*\*\*

---

Poivrons grillés et persillades, ail ,huile olive et citron 14 €

Champignons de saison, citron ,Grana Padano AOP 14 €

Jambon San Daniele , roquette 15 €

Bresaola Black Angus Argentine , roquette , Grana Padano AOP 17 €

### avec par personne

Burrata nature 3 €

Burrata au citron 4 €

Burrata fumée 5 €

Burrata à la truffe d'été 7 €

\*\*\*\*\*

### NOS ASSIETTES POUR 2 PERSONNES

Burrata ( 250 g ) , tomates cerise jaune et rouge , sauce basilic 18 €

Duo de stracciatella , nature et fumée , tomates confites jaunes et rouges, 21 €

jambon San Daniele

Tresse de bufala avec charcuterie ( mortadelle de Bologne avec pistache , 27 €

jambon San Daniele , bresalola black angus Argentine.

### NOS ASSIETTES POUR 4 PERSONNES

Dégustation de Burrata ( nature , au citron , à la truffe , et fumée ) 36 €

tomates confites , courgettes trompées sautées.

Dégustation de Mozzarella di Bufala (fumée et bocconcini ) 38 €

tomates confites et artichauts violets du pays

## \*\*\*\*\*SALADES\*\*\*\*\*

---

Salade Caprese avec thon frais ( tomate , mozzarella di bufala, origan , poivron doux, thon frais mariné )	18 €
Salade de poulpe avec pommes de terre et olives taggiasques	18 €
Salade de la mer : moules , crevettes , calamar et poulpe	19 €

## \*\*\*\*\*PÂTES\*\*\*\*\*

---

Gnocchi à la Sorrentina , provola , Mozzarella di bufala et copeaux de parmesan , basilic	18 €
Linguine aux palourdes ( blanches ou rouges )	22 €
Paccheri aux fruits de mer	24 €
<b><u>Pour les enfants</u> : pâtes à la sauce tomates fraîches</b>	10 €

## \*\*\*\*\*POISSONS\*\*\*\*\*

---

Calamar à la plancha avec les légumes de saison	22 €
Filet de loup à la plancha avec ses légumes de saison	23 €
Poulpe à la plancha sur un lit de salade et sauce catalane	24 €

**sur commande :Poisson en croûte de sel (48 h à l'avance , pour 2 personnes minimum )**

## \*\*\*\*\*VIANDES\*\*\*\*\*

---

Saucisses de Veau présentées sur un lit de salade accompagnées de ses légumes de saison , friarielli	18 €
Ballotin d'escalope de veau à la Romana , jambon San Daniele et sauge	25 €
Filet de bœuf Angus Argentine , pommes de terre au four et friarielli	39 €

### Accompagnements pour 1 personne :

– Friarielli (légume de Naples)	5 €
– Écrasée de pommes de terre	5 €
– Salade verte de saison	5 €
– Légumes de saison du pays	5 €
–	

### assiette de FROMAGES Italiens :

Gorgonzola , Grana Padano , Pecorino dolce, Provolone	13 €
---	------

## \*\*\*\*\*DESSERTS\*\*\*\*\*

---

Îles Flottantes , sauce anglaise , amandes effilées , caramel	7 €
Pana cotta au citron , gingembre et caramel	8 €
Tiramisu Positano	9 €

\*\*\*\*\*

