

IN APERITIVO

“Le nostre specialità / Nos bons produits”

COPPA DE PARME	
FIANDINO 28 MOIS D’AFFINAGE	
GORGONZOLA	
MORTADELLE À LA PISTACHE	
PECORINO AU POIVRE VIEUX	
TOME AUX HERBES TRACCHINO	
JAMBON CUIT AUX HERBES	
MOZZARELLA DI BUFFALA 125 GR	
SAUCISSON ITALIEN À LA TRUFFE SANS GLUTEN	
BRESAOLA	
JAMBON CUIT À LA TRUFFE	
JAMBON DE PARME 24 mois d’affinage	
STRACCIATELLA	
MOZZARELLA BURRATA À LA TRUFFE 125 GR	
ARANCCINI DU MOMENT	
FRITO MISTO FRITURE DE LA MER INFARINATA encornets, seiches, calamars, poulpes, crevettes	
MOZZARELLA DI BUFFALA CAMPANA EN TRESSE 250gr élaboré en Italie AOP	

“Un petit plaisir à partager”

FOCACCIA grosse focaccia, pesto frais, poivrons marinés, burrata	
PLANCHE DE DEGUSTATION À PARTAGER	

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA ALICIA Tomates cerises, basilic, stracciatella, olives, huile d’olive	13,00€
BRUSCHETTA GORGONZOLA gorgonzola, bresaola, miel, cerneaux de noix, citron vert, poivre du moulin	13,00€
BRUSCHETTA À L’ARICHAUT artichaut, fenouil, pétales de parmesan, copeaux de truffe, huile vierge de noisette artisanale, fleur de sel de caviar	14,00€

INSALATE

TOMATES DE SAISON ET BURRATA CRÉMEUSE tomates, burrata di buffala crémeuse, pesto frais, huile d’olive, basilic frais	14,50€
SALADE CÉSAR sucrine, carmines, tomates cerises rouges et jaunes, radis, parmesan, amandes entières, jambon de parme, aiguillettes de poulet, pain carasau, basilic, sauce César	15,00€
SALADE TIÈDE DE TAGLIOLINI AU SAUMON FUMÉ tagliolini à l’encre de seiche, saumon fumé, tomates confites, burrata, câpres à queue	16,00€

CARPACCI

CARAPACCIO DE BŒUF PRIMA VERA (VBF viande française) légumes grillés, huile d’olive aux cèpes artisanale	15,50€
CARAPACCIO DE POULPE À LA PISTACHE huile vierge de sésame toasté artisanale et vinaigre de mangue artisanal	16,00€

PASTE E RISOTTI

PÂTES ET RISOTTOS DU JOUR nous consulter	17,00€
PÂTES À LA TRUFFE AU JAMBON CUIT À LA TRUFFE	18,00€
LINGUINES AUX GAMBAS sauce tomate safrané, ail, oignons blancs, persil, huile d’olive, fumet de homard	24,00€

CARNI

BOCCONCCINI escalope de veau, jambon de parme, champignons, fromage italien accompagnée de polenta crémeuse	19,00€
TAGLIATA DE FILET DE BŒUF et ses légumes du marché filet de bœuf, copeaux de parmesan, baies roses, miel d’acacias, vinaigre balsamique, huile d’olive	24,00€

PESCE

THON POÊLÉ AUX PETITES TOMATES ET AUX CÂPRES thon frais, tomates, câpres, olives taggiasche, basilic et persil, huile d’olive, mousseline de patates douces	22,00€
--	--------

MENU PER BAMBINI

10,00 € LE MENU

SIROP AU CHOIX

NUGGETS DE POULET ou PÂTES À LA BOLOGNAISE

GLACE ou COMPOTE

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, olives noires	12,50€
REGINA sauce tomate, mozzarella, jambon aux herbes, olives noires	13,50€
NAPOLI sauce tomate, anchois, câpres à queues, olives noires	13,50€
REALE BASE TOMATE OU BASE CRÈME jambon aux herbes, champignons de paris, mozzarella, olives noires	14,00€
QUATTRO FROMAGGIO sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, taleggio	14,50€
VEGETARIANA sauce tomate, poivrons, aubergines, artichauts, courgettes, croquant italien	15,00€

PIZZE D’AUTORE

PIZZA DEL CALVO sauce tomate, saucisses N’duja, crème de ricotta, mozzarella di buffala, gouttes de poivrons confits, épinards	16,00€
PIZZA IL GUSTO sauce tomate, porchetta, fontina, mozzarella, basilic frais, olives noires	16,00€
PIZZA AL TARTUFO pommes de terre, jambon cuit aux herbes, oignons rouges, romarin, mozzarella di buffala, truffe blanche d’été, mascarpone, échalote, champignons de paris, huile de truffe	17,00€
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT : nous consulter	

il Gusto

TRATTORIA
ITALIANA

DOLCI

COUPE DE FRAISES À LA MERINGUE VANILLÉE	7,50€
BABA AU LIMONCELLO	8,00€
CHEESECAKE AU NUTELLA	8,00€
TIRAMISU CLASSIQUE	8,00€
CAFÉ GOURMAND	9,00€

FABRICATION
ARTISANALE