

• LES ANTIPASTI •

SALUMI E FORMAGGI

PLANCHE DE CHARCUTERIE 18 € / 2 pers.

Spianata, pancetta coppata, mortadelle, jambon cuit aux herbes, pain focaccia.

PLANCHE DE FROMAGE 18 € / 2 pers.

Scamorza, gorgonzola, pecorino pimenté, ricotta fraîche, pain focaccia.

PLANCHE MIX DE CHARCUTERIE & FROMAGE 32 € / 2 pers.

Spianata, pancetta coppata, mortadelle, jambon cuit aux herbes, scamorza, gorgonzola, pecorino pimenté, ricotta fraîche, pain focaccia.

NOS SALADES

SALADE CLASSICA 17 €

Pizza bowl, salade verte, tomates cerises piennolo, olives taggiasche, jambon cru toscan, burrata 125 g, pesto de basilic, huile d'olive.

SALADE PROTEINATA 19 €

Pizza bowl, salade verte, tomates cerises piennolo, escalopes de poulet panées, tomates confites, balsamique, Parmigiano Reggiano.

SALADE VEGGIE 17 €

Pizza bowl, salade verte, tomates cerises, aubergines grillées, tomates confites, burrata 125 g, Parmigiano Reggiano.

SPÉCIALITÉS DI ALBA

ARANCINI DELLA MAMMA 16 €

2 boules de riz farcies de viande hachée, sauce tomate et mozzarella, puis panées.

ARANCINI DI ALBA 17 €

3 boules de riz farcies à la truffe et à la mozzarella, puis panées.

ARANCINI MORTADELLA PISTACCHIO 16 €

2 boules de riz farcies à la mortadelle et aux pistaches, puis panées.

'NDUJA E FOCACCIA 12 €

Spécialité calabraise à base de viande de porc et de piment.

LA BURRATA CLASSICA AL FORNO 20 €

Burrata crémeuse IGP de 250 g dans sa pâte à pizza, pesto de basilic.

LA BURRATA TARTUFATA AL FORNO 22 €

Burrata crémeuse IGP de 250 g dans sa pâte à pizza, copeaux de truffe, huile de truffe d'été.

BELLA BURRATA ET POMODORO 16 €

Burrata crémeuse IGP de 250 g, tomates cerises piennolo, huile d'olive, pain focaccia.

CROQUETS DI PATATE DI ZIA MIMMA 16 €

2 croquets de pommes de terre farcis au jambon et à la mozzarella, puis panés et frits.

FRITTO MISTO 17 €

Friture de poissons variés : calamars, crevettes, anchois, moules, colin, accompagnée de sa mayonnaise citron-basilic.

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE 16 €

Fleurs de courgette farcies à la ricotta et provola fumée.

NOS TEGLIA ROMANA*

PICCANTISSIMA 16 €

Sauce tomate, spianata piquante, stracciatella di bufala, oignons rouges confits.

TARTUFO BELLA 17 €

Crème de parmesan à la truffe, mozzarella fior di latte, jambon truffé, stracciatella.

DONNA BOLOGNA 16 €

Mozzarella fior di latte, ricotta, mortadelle, crème de pistache salée, graines de pistaches concassées.

NOS FOCACCIA RIPIENI*

VERDE 16 €

Pesto vert, basilic, stracciatella, jambon cru, tomates fraîches.

AMORE DI ALBA 17 €

Crème de parmesan à la truffe, jambon truffé, roquette, stracciatella.

MORTAZZO 17 €

Crème de pistache, mortadelle, stracciatella, graines de pistaches concassées, basilic.

* Accompagnées de salade fraîche

Pain focaccia maison +2€

• NOS PIZZAS •

NAPOLETANA 13,50 €

Sauce tomate, anchois, ail, câpres, olives taggiasche, basilic.

MARGHERITA 13,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic.

PROSCIUTTO 13,50 €

Sauce tomate, jambon cuit, mozzarella fior di latte, basilic.

PAESANNA 2.0 14,50 €

Crème fraîche, pancetta, champignons, scamorza fumée, mozzarella fior di latte, basilic.

REGINA 14,50 €

Sauce tomate, jambon cuit aux herbes, champignons, mozzarella fior di latte, basilic.

LUNE DE MIEL 14,50 €

Crème, chèvre, mozzarella fior di latte, miel, basilic.

QUATTRO FORMAGGI 14,50 €

Sauce tomate, gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, ricotta, basilic.

DIAVOLA 14,50 €

Sauce tomate, spianata piquante calabrese, 'nduja, mozzarella fior di latte, basilic.

CORSICA MIA 14,50 €

Crème de ricotta, figatellu, mozzarella fior di latte, basilic.

ZIO CICIO 16,00 €

Sauce tomate, aubergines grillées, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : jambon cru, ricotta, basilic.

ROSMARINO 14,50 €

Crème, gorgonzola DOP, romarin, miel, noix concassées.

PISTACCHIOSA 17,00 €

Crème de pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, ricotta, pistaches concassées, basilic.

PARMA 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : roquette, jambon cru, Parmigiano Reggiano, huile d'olive.

FRESCA 17,00 €

Sauce de tomates jaunes, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : tomates fraîches, stracciatella di bufala, zeste de citron, huile d'olive.

BURGER 15,00 €

Sauce tomate, viande hachée cuisinée, cheddar.
Après cuisson : tomates cerises, sauce burger, basilic.

DELLE ALPI 14,50 €

Crème fraîche, pancetta, oignons, pommes de terre cuisinées, mozzarella fior di latte, taleggio, basilic.

SAN DANIELE 16,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : jambon cru, burrata, basilic.

PUMBA 15,50 €

Crème fraîche, champignons, mozzarella fior di latte, scamorza fumée.
Après cuisson : jambon cru, basilic.

BELLISSIMA 17,00 €

Crème de potiron, pancetta, scamorza fumée, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : stracciatella di bufala, noisettes torréfiées, coriandre.

AMORE DI LIMONE 17,00 €

Pesto de basilic, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : citrons confits, cerneaux de noix torréfiés, stracciatella, zeste de citron vert, basilic.

TARTUFO 17,00 €

Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : roquette, Parmigiano Reggiano, huile de truffe d'été.

REGINA TARTUFATA 18,50 €

Crème de truffe noire, champignons, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : jambon cuit à la truffe, basilic.

CREMOSA TARTUFATA 18,50 €

Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : stracciatella, noix, basilic.

PARMIGIANA 16,00 €

Sauce tomate, aubergines grillées, poivrons grillés, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic.

BELLA TROPEA 17,00 €

Sauce tomate, spianata piccante, mozzarella fior di latte, oignons rouges confits, stracciatella di bufala, basilic.

SPLENDIDA 18,00 €

Crème de basilic, mascarpone tomate rôtie, mozzarella fior di latte. **Après cuisson :** jambon cru, stracciatella.

Toutes nos pizzas napolitaines 33 cm sont transformables en calzone +2€

• NOS PASTA •

LES SIGNATURES DI ALBA

* dans un Pizza Bowl +2€

PISTACCHIO DI SICILIA* 21,50 €

Tagliatelles fraîches, crème de pesto de pistache, mortadelle fraîchement coupée, stracciatella di bufala, pistaches concassées, Parmigiano Reggiano.

POLPETTE CALABRESE 23,00 €

Tagliatelles fraîches, sauce tomate, boulettes de viande calabraise fraîches, **servies dans leur pizza bowl.**

ARRABIATA DI CALABRIA* (très très pimenté) 18,00 €

Tagliatelles fraîches, sauce tomate, 'nduja pimentée à base de porc, Parmigiano Reggiano.

SUGO POMODORO DELLA NONNA* 17,00 €

Tagliatelles fraîches, sauce tomate, Parmigiano Reggiano.

PAPILLOTES PEPPERONI SPECK* 24,00 €

Ravioli scamorza speck en forme de bonbon, crème de poivrons grillés, speck croquant.

RAVIOLI VERDE* 20,00 €

Ravioli épinard et ricotta, sauce pesto vert, Parmigiano Reggiano.

GNOCCHI CREMOSO TARTUFO* 23,50 €

Gnocchi frais farcis à la truffe, crème de parmesan à la truffe, copeaux de truffe.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 21,50 €

Gnocchi frais, sauce tomate, mozzarella, Parmigiano, **servies dans leur pizza bowl.**

GNOCCHI AL GORGONZOLA E NOCI* 20,50 €

Gnocchi frais, crème de gorgonzola, noix torréfiées.

TARTUFO LOVER* 21,50 €

Rigatoni frais, crème de parmesan à la truffe, jambon cuit à la truffe, copeaux de truffe.

LA FAMOSA CARBONARA* 19,50 €

Rigatoni frais, guanciale grillé, jaune d'oeuf, pecorino.

PESTO VERDE DI MAMMA* 17,00 €

Rigatoni frais, pesto verde, pignons, Parmigiano Reggiano.

PESTO & LIMONE* 18,50 €

Tortiglioni frais, pesto de basilic, citrons confits, zeste de citron vert, stracciatella di bufala.

POMODORO & BURRATA* 19,00 €

Tortiglioni frais, sauce tomate, Parmigiano et burrata crémeuse IGP.

PUTTANESCA NOSTRA* 18,50 €

Tortiglioni frais, tomates fraîches, anchois, ail, câpres, olives taggiasche, Parmigiano Reggiano.

PASTA FUNGHI DI TOTO* 17,00 €

Tortiglioni frais, sauce champignons déglacé au cognac, Parmigiano Reggiano.

Menu enfant 14€

TAGLIATELLES

Sauce tomate

ou

MINI MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic.

+

BOULE DE GLACE VANILLE

+

JUS DE POMME ou JUS D'ORANGE

Supplément parmesan +2€

Emballage doggy bag : +2 € / table

• NOS DESSERTS •

TIRAMISÙ CLASSIQUE DELLA MAMMA 9 €

TIRAMISÙ NUTELLA DU CHEF 9 €

TIRAMISÙ PISTACHE DE LA CHEFFE 9 €

PANNA COTTA FRUITS ROUGES 10 €

DUO DE CANNOLI CLASSIQUES OU NUTELLA 9 €

*Biscuit cylindrique sicilien frit,
farci de crème ricotta sucrée ou ricotta Nutella.*

ANGIOLETTI NUTELLA OU PISTACHE 12 €

Billes de pizza frites, puis roulées dans du sucre.

BABA AU RHUM GÉANT DE LA CHEFFE 18 €

Pour 2 personnes.

LE PANUOZZO NUTELLA BANANE 15 €

Comme un calzone rempli de Nutella et de banane.

SORBET LIMONE 13 €

Sorbet citron vert, limoncello, chantilly.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 15 €

*Mini cannoli classique et Nutella, angioletti mixtes,
mini panna cotta.*

La Cucina Di Alba

• NOS BOISSONS •

COCKTAILS		ALCOOLS
APEROL SPRITZ _____ 9,00 € <i>Prosecco, Aperol, eau gazeuse.</i>	BELLINI _____ 10,00 € <i>Prosecco, pêche.</i>	MARTINI _____ 4,00 €
SYRACUSE ITALICUS _____ 12,00 € <i>Italicus, prosecco, sucre de canne, eau gazeuse.</i>	GARIBALDI _____ 9,00 € <i>Campari, aranciata, tranche d'orange.</i>	RICARD _____ 3,50 €
PORTOFINO SPRITZ _____ 13,00 € <i>Portofino gin, prosecco, liqueur de rose, sucre de canne, eau gazeuse.</i>	LIMONCELLO SPRITZ _____ 13,00 € <i>Limoncello, Pulco citron, prosecco corvezzo, eau gazeuse.</i>	BALLANTINE'S _____ 6,00 €
O SOLE PORTOFINO _____ 11,00 € <i>Portofino gin, prosecco, citron, sucre de canne.</i>	L'AMERICANO _____ 7,00 € <i>Martini rouge, Campari, eau gazeuse.</i>	GET 27 _____ 6,00 €
		LIMONCELLO _____ 6,00 €

SOFTS	BIÈRES
CHINOTTO / ARANCIATA / LIMONATA 33 cl. _____ 4,80 €	NASTRO AZZURO _____ 33 cl. _____ 4,00 €
COCA-COLA / COCA-COLA Zero _____ 33 cl. _____ 3,50 €	MORETTI _____ 33 cl. _____ 4,40 €
ICE TEA / FANTA _____ 33 cl. _____ 3,50 €	DESPERADOS _____ 33 cl. _____ 5,00 €
JUS DE POMME _____ 33 cl. _____ 3,50 €	DESPERADOS _____ 66 cl. _____ 8,80 €
THÉ GLACÉ PÊCHE HIBISCUS _____ 33 cl. _____ 5,00 €	
ESTATHE <i>Thé glacé italien à la pêche</i> _____ 33 cl. _____ 5,00 €	
MATÉ PASSION CITRON VERT _____ 33 cl. _____ 5,00 €	
CITRONNADE GLACÉE MANGUE _____ 33 cl. _____ 5,00 €	
ACQUA PANNA _____ 100 cl. _____ 6,00 €	
SAN PELLEGRINO _____ 6,00 €	

NOSTRI VINI

Rosso

CHIANTI CLASSICO (Toscana) _____ 75 cl. _____ 22,00 €
RAPITALÀ NERO D'AVOLA (Sicilia) _____ 75 cl. _____ 26,00 €

Rosato

LAMBRUSCO ROSÉ (pétillant) _____ 75 cl. _____ 20,00 €
CHIARETTO BARDOLINO (Veneto) _____ 75 cl. _____ 22,00 €

Bianco

VERMENTINO DI SARDEGNA _____ 75 cl. _____ 29,00 €

vin au verre

7€

Cafétéria

MACCHIATO _____ 5,00 €
CAPPUCCINO _____ 5,50 €
CAFÉ ESPRESSO _____ 3,00 €
CAFÉ RISTRETTO _____ 3,00 €
AFFOGATO AL CAFFÈ _____ 4,00 €
CREMA DI CAFÉ GLACÉ _____ 5,00 €
THÉ _____ 3,60 €

☎ 09.79.28.75.03

📷 la_cucina_di_alba

✉ cucinadialba@gmail.com

📍 8 Route de Mimet
13109 Simiane-Collongue