

La Cucina della Mamma

CARPACCIO D'ORO MAMMA 15,80

Fines tranches de bresaola IGP (boeuf italien séché), pétales de parmigiano AOP, olives taggiasche AOP, tomates cerises, citron, roquette, huile d'olive, accompagné de pain maison.

GRANDE TOMATE BURRATA 13,50

Servie dans un écrin de pâte à pizza, tomates cerises, burrata artisanale, olives taggiasche AOP, crème balsamique, huile d'olive.

CÉSAR ESSTRAORDINAIRE 15,80

Salade romaine, filet de poulet pané maison, pétales de parmigiano AOP, olives taggiasche AOP, tomates cerises, servie dans un écrin de pâte à pizza, sauce César, crème balsamique.



MILA' BELLA 18,80

Filet de poulet pané maison, sauce tomate, mozzarella fiordilatte gratinée au four, accompagnée de roquette et tomates cerises, accompagnée de pain maison.

TRUFFE MOI 19,80

Gnocchis di patate, sauce crème truffée sur un lit de pâte à pizza, gratinés au four avec mozzarella fiordilatte artisanale et locale, parmigiano AOP, stracciatella artisanale et locale, crème balsamique, accompagnés de salade.



POLPETTES SECRÈTES 16,80

Spaghettis frais, polpettes de bœuf maison, sauce tomate, recouvert de pâte à pizza, mijoté au four, accompagné de salade.



BURRATA SCELLÉE 10,20

Burrata artisanale scellée dans une pâte à pizza puis frite, pesto de pistache maison, lit de roquette, crème balsamique.

ZEPP' STRACCIATELLA 10,80

Beignets maison, stracciatella artisanale et locale, lit de roquette, huile d'olive, crème balsamique.

ZEPP' MORTADELLE 11,50

Beignets maison, mortadelle Bologna IGP, lit de roquette, huile d'olive, crème balsamique.



PLANCHE DELLA MAMMA 18,00

Jambon di Parma AOP, mortadelle Bologna IGP, ventricina picante, bresaola IGP, roquette, tomates cerises, olives taggiasche AOP, huile d'olive, servie avec du pain maison.

PAIN FOCCACIA MAISON 4

Les pizzas extraordinaires

AMORE MIO 18,50

Crème fraîche, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, **AC** mortadelle Bologna IGP, burrata artisanale, pesto de pistaches maison, tomates cerises, roquette, crème balsamique

POSSIBLE VERSION POULET

GONDOLA 17,80

Crème fraîche, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, scampis marinées*, saumon fumé* **AC** stracciatella artisanale et locale, roquette, huile d'olive, crème balsamique

④ FANTASTIQUES FROMAGES 15,20

Mozzarella fiordilatte artisanale et locale, scamorza artisanale et locale, gorgonzola AOP **AC** parmigiano AOP, poivre noir, huile d'olive

ITALIENNE 17,80

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, **AC** jambon di parma AOP, parmigiano AOP, roquette, tomates cerises, huile d'olive, crème balsamique

DOLCE PICANTE 17,00

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, ventricina picante **AC** stracciatella artisanale et locale, piments piri-piri, miel, origan

GOLOSA 15,80

Crème fraîche, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, scampis marinées*, ventricina picante, câpres, **AC** oignons rouges, huile d'olive, origan

GOURMANDE 15,80

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, jambon cuit italien, ventricina picante **AC** crème fraîche, huile d'olive, origan

MONTE ROSSO 17,80

Crème fraîche, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, scamorza artisanale et locale **AC** Bresaola IGP (boeuf italien séché)

FAB'IO 16,90

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, polpettes de boeuf maison, ventricina, parmigiano AOP, champignons brun de paris **AC** huile d'olive, origan

TARTUFFO 17,80

Crème truffée maison, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, champignons brun de paris **AC** stracciatella artisanale et locale, éclats de noisettes, roquette, huile d'olive, crème balsamique

+2 = CHARCUTERIE AU CHOIX

BIANCA 17,00

Pizza cuite à l'huile d'olive **AC** jambon cuit italien, ventricina picante, mortadella bologna IGP, olives taggiasche AOP, poivrons marinés, artichauts marinés, tomates cerises, huile d'olive, crème balsamique

+2 = BURRATA ou STRACCIATELLA

POLPETTES D'IGNAZIO 16,50

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, polpettes de boeuf maison, poivrons marinés, olives taggiasche AOP **AC** parmigiano AOP, huile d'olive, origan

SUPPLEMENT: légume au choix 2

tomates cerises, artichauts marinés, poivrons marinés, olives taggiasche AOP, oignons rouges, champignons brun de paris, câpres, piments piri-piri

fromage au choix 2,50

mozzarella fiordilatte artisanale et locale, scamorza artisanale et locale, fromage bûche de chèvre, gorgonzola AOP burrata artisanale 4 stracciatella artisanale et locale ou parmigiano AOP 3,50

protéine au choix 3

jambon cuit italien, ventricina picante, mortadella bologna IGP, poulet mariné, polpettes boeuf, thon, anchois - saumon fumé* ou scampis* 3,80 bresaola IGP ou jambon de parme AOP 4

autre au choix 1

oeuf, éclats de pistaches ou noisettes, crème fraîche, sauce tomate, miel, crème balsamique pesto de pistaches maison 2

* = produit congelé

AC = après cuisson

Les pizzas des années 80

MARGHARITA



9,80

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale **AC** huile d'olive, origan

CAPRI

13,00

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, jambon cuit italien, olives taggiasche AOP **AC** huile d'olive, origan

SICILIENNE

14,80

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, thon, anchois, câpres **AC** oignons rouges, huile d'olive, origan

CHÈVRE MIEL



13,80

Crème fraîche, mozzarella fiordilatte, fromage bûche de chèvre **AC** cerneaux de noix, miel

PAYSANNE

14,80

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, jambon cuit italien, champignons brun de paris, oeuf **AC** huile d'olive, origan

POLLO

15,80

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, filet de poulet mariné, poivrons marinés **AC** oignons rouges, huile d'olive, origan

SAUMON

17,50

Crème fraîche, mozzarella fiordilatte, saumon fumé*, câpres **AC** oignons rouges, parmigiano AOP, huile d'olive

4 SAISONS

15,50

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, jambon cuit italien, champignons brun de paris, artichauts marinés, olives taggiasche AOP, poivrons marinés **AC** huile d'olive, origan

REGINA

13,80

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, jambon cuit italien, champignons brun de paris **AC** huile d'olive, origan

CALZONE

13,90

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, jambon cuit italien, champignons brun de paris, oeuf **AC** huile d'olive, origan

PRIMAVERA



14,50

Sauce tomate italienne, champignons brun de paris, olives taggiasche AOP, artichauts et poivrons marinés, **AC** tomates cerises, oignons rouges, huile d'olive, origan

DIAVOLA

13,00

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, ventricina picante **AC** huile d'olive, origan

NAPOLITAINE

13,80

Sauce tomate italienne, mozzarella fiordilatte artisanale et locale, anchois, olives taggiasche AOP **AC** huile d'olive, origan

Les piegat'

ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE TOMATE MOZZARELLA

PIEGAT' MAMMA

15,80

mortadelle bologna IGP, burrata artisanale, pesto de pistaches maison, tomates cerise, roquette, crème balsamique



PIEGAT' JUPOM

14,80

filet de poulet mariné émincé, burrata artisanale, pesto de pistaches maison, tomates cerise, roquette, crème balsamique

PIEGAT' SAUMON

16,50

saumon fumé*, câpres, oignons rouges, stracciatella artisanale et locale, roquette, huile d'olive, crème balsamique

PIEGAT' VEGGIE



13,50

Poivrons, artichauts, olives, roquette, huile d'olive, crème balsamique

PIEGAT' 2FOU

16,80

mortadelle bologna IGP, ventricina picante, jambon cuit italien, stracciatella artisanale et locale, tomates cerise, roquette, olives taggiasche AOP, huile d'olive, crème balsamique

Compose ton piegat'

14,50

1 VIANDE AU CHOIX

jambon cuit italien, ventricina picante, mortadella bologna IGP, poulet mariné, polpettes boeuf, thon, anchois

bresaola IGP ou jambon de parme AOP +3,50
saumon fumé* ou scampis* +3,80

2 LÉGUMES OU AUTRE AU CHOIX

tomates cerises, artichauts marinés, poivrons marinés, olives taggiasche AOP, oignons rouges, champignons brun de paris, câpres, piments piri-piri, éclats de pistaches ou noisettes, crème fraîche, sauce tomate, miel, crème balsamique, pesto de pistaches maison

1 FROMAGE AU CHOIX

mozzarella fiordilatte artisanale et locale, fromage bûche de chèvre, stracciatella artisanale et locale ou parmiagiano AOP

burrata artisanale 125g +1

Les desserts

TIRAMISU

7,00

Classique, café-amaretto, fait maison

MOUSSE AU CHOCOLAT

7,00

Faite maison au chocolat nestlé, chantilly

CRÈME BRÛLÉE

7,00

Vanille bourbon

TARTUFO GLACÉ

7,00

CHOCOLAT/NOISETTE ou CITRON

Dessert glacé artisanal, fourré au coeur fondant

COULANT AU CHOCOLAT

7,00

fait maison, chocolat nestle, chantilly, chocolat chaud

LE CAFÉ DU DEMI DIEU

5,00

CHOCOLAT/NOISETTE ou CITRON

Dessert glacé artisanal, fourré au coeur fondant

L'INTERDITE

11,80

Pizza blanche cuite nature
Après cuisson : nocciolata, kinder bueno, chantilly, pistaches émincées, éclats de noisettes.



PIEGAT' BUENO

9,50

nocciolata, chantilly, kinder bueno, pistaches émincées, éclats de noisettes



ZEPP' NOCCIOLATA

10,50

Beignets maison, nocciolata, chantilly, pistaches émincées, éclats de noisettes

