

# Pizza Napoletana

6/7

## Cruella 🐍

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Parmigiano, Spianata, crème de ricotta, Basilic, Peperoncini

## Al tartuffo

Crème de truffe noire et cèpes, Chiffonnade de jambon cuit, Burrata

## Puglia mia 🌿

Pesto au basilic, Burrata, Tomates confites, Pignons, Parmigiano, Basilic

## Parma lova

Sauce tomate, Mozzarella fior di Latte, Chiffonnade de jambon de Parme, Copeaux de Parmesan, Tomates cerises et roquette

## Preziosa

Crème de Ricotta, Mozzarella fior di latte, Saumon fumé, Epinards, Filet de citron, Aneth

## Pink Lady

Base blanche, Mozzarella fior di latte, Confiture de cerise noire, Burrata, Copeaux de parmesan, Amandes grillées et Jambon cuit truffé

# Pizza Napoletana

5/7

## Mama Margherita \* ✓

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala AOP, basilic

## Classic Queen\*

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Champignons de Paris, fines tranches de Jambon cuit, basilic

## Fromagio ✓

Pecorino, Taleggio, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Grains de poivre noir

## Carbo Show

Base blanche, Guanciale, oeuf, Mozzarella fior di latte, Crispy de Guanciale, Basilic

## Legumi Party ! \*

Sauce tomate, Stracciatella, Aubergine, Poivron, Courgette, Artichauts, Oignons pickles

## Bresaola

Mozzarella di Bufala, Bresaola black angus, Stracciatella à la pistache, Roquette, Pistaches concassées

## Rose Panther

Crème de ricotta à la pistache, Mozzarella fior di latte, Parmigiano, Mortadelle, Stracciatella, Pistaches

# Pasta

## Pesto Lova\*

(supplément mortadelle 2€)

Pappardelles, pesto, Burrata et pignons de pin torréfiés

## Truffa Bella

(supplément Jambon Cuit à la truffe 3,50€)

Rigatonis enrobés d'une sauce crémeuse à la truffe, servis avec une burrata fondante. Un plat généreux

## Linguine alle vongole

Linguine sautées avec des palourdes, ail, huile d'olive et persil frais.  
Un grand classique italien, simple et savoureux

## Linguine pomodoro\*

Linguine servies avec tomates confite, ail, huile d'olive et basilic frais, strataciella.  
Un plat authentique et plein de saveurs italiennes



# Insalata & Co

---



## Jules César

Salade romaine, sauce César, poitrine de porc grillée, poulet pané aux corn flakes et panko, œuf coulant, croûtons, parmesan, tomates cerise

## Burrata Soleil

Tomates fraîches, burrata crémeuse, basilic et fines tranches de jambon de Parme. Simple, frais et plein de goût

## Salade Dolce Vita\*

Pêches juteuses, melon, mozzarella, tomates cerises et coppa de parme, le tout relevé d'un filet d'huile d'olive. Une salade sucrée-salée, légère et estivale

## Tartare de Veau à l'italienne

Veau finement coupé, assaisonné à l'italienne, accompagné d'une mayonnaise à l'ail noir. Frais, délicat et plein de caractère

## Gambas la Vista

Risotto crémeux au citron confit, accompagné de gambas grillées et d'un pesto de roquette. Un plat frais, parfumé et équilibré

## Tartruffe

Linguine nappées d'une crème onctueuse à la truffe, servies avec de fines tranches de rumsteck saisies et lamelles de truffe fraîche

# Anti Pasti

---

## Vitello Tonnato

Fines tranches de veau froid, nappées d'une sauce onctueuse au thon, câpres et citron. Une entrée fraîche et délicatement savoureuse

## Croqui Truffe

Pain de campagne croustillant, fromage fondant et jambon truffé

## Mozza Frita ✓

Boule de mozzarella di bufala croustillante en panure d'herbes, servie avec une sauce douce aux piquillos

## Jambon de Parme & Burrata

Jambon de Parme affiné, accompagné d'une burrata crémeuse. Simple et raffiné

## Involtini d'aubergine ✓

Aubergines grillées, roulées avec une crème de ricotta aux herbes, puis gratinées avec notre sauce tomate maison et du parmesan

## Anti Pasti Forever (pour 4 personnes)

Croq'Truff, Mozza Frita, Vitello Tonnato, Involtini d'aubergine





# Notre CARTE D'ÉTÉ





# Dolci

---



7/7

## Churros & Nocciolata

Churros croustillants maison, servis avec une crème chocolat-noisette onctueuse à la Nocciolata. Un dessert gourmand, simple et réconfortant

## The Tiramisu Café ! \*

### Nougatissimo

Nougat glacé maison aux fruits secs et miel, accompagné d'un coulis de caramel. Un dessert frais, croquant et gourmand

### Melba Mia

Pêche pochée, glace stracciatella et coulis de fruits rouges, pistache.  
Un dessert frais, fruité et gourmand

### Cotta Zest \*

Panna cotta onctueuse au citron, accompagnée de fruits rouges frais et coulis.  
Un dessert léger, frais et acidulé

### Café Gourmand