

## **POUR COMMENCER**

- **Beignets de Fleurs de courgettes et ricotta : 4 pièces servis avec une crème de courgettes** **10,5€**
- **Calamars : petits calamars de Méditerranée (Espagne), juste enfarinés et frits quelques minutes, accompagnés de mayonnaise au citron.** **11,8€**
- **Scamorza fumée à la Napolitaine : 2 tranches épaisses de cette « mozzarella séchée », grillées à la poêle sur un lit de sauce tomate, ail et basilic, à découvrir !** **8,5€**
- **Festival de Parme : une belle chiffonnade de jambon de Parme, acoquinée de copeaux de parmesan** **9,9€**
- **La planche de charcuteries et fromages à partager : Jambon cru italien, jambon blanc italien, spianata Calabrese (saucisson piquant), Parmesan, burrata, mesclun de salade verte, olives noires Leccine**  
**Pour 2 personnes : 18€**  
**Pour 4 personnes : 34€**

## **SALADES**

- **Salade végé de saison : Mesclun d'hiver, champignons de Paris, oignons, tomates semi confites, légumes grillés, noisettes grillées, copeaux de ricotta salée, pommes grenailles.** **16,5€**
- **Salade « Cesare CARDINI » : Il est le chef de cuisine créateur de la salade César. On la détourne un peu en la composant de salade romaine et de mesclun d'hiver, d'oignons rouges, de pancetta grillée de cochon, de tomates semi confites dans leur jus, de filet de poulet pané à la chapelure de corn flakes, copeaux de parmesan, pain Sarde, sauce César.** **17,2€**

## **PASTA**

- **« Carbonara » : sans crème et sans lardons, juste des rigatoni (pâtes courtes) frais liés au jaune d'œuf, au parmesan et à l'eau de cuisson des pâtes, de la pancetta de cochon, du poivre noir, E tutto !** **16,9€**
- **Elle piquote un peu la pasta ! Tagliatelles fraîches, sauce à base de tomates, échalote et peperoncino (piment frais), saucisson piquant Calabrais, persil frais.** **16,5€**

- **On ne se met pas la rate au court-bouillon : tortellini frais farcis au bœuf, cuits dans un bouillon de légumes et volaille, servis dans celui-ci, avec des légumes, parmesan et pousses d'épinards, toast de pain grillé. **15,90€****
- **Truffles un jour, truffes toujours ! Rigatoni frais, liés à la crème de truffes noires, burrata en direct des Pouilles, brisures et huile de truffes, persil frais. **19,80€****
- **Par ici les boulettes ! tagliatelles à la crème d'épinards, acoquinées de boulettes de bœuf BIO, burrata, pousses d'épinards. **16,90€****

## **PLATS DU CHEF**

- **Le Burger automnal de la squadra : le pain « Puccia », la star des Pouilles, est la base du burger. Fait artisanalement, il sera garni d'un bon steak haché de chez mon ami Ouafik, le boss de la boucherie du marché frais à Orgeval. On finalise avec une belle tranche de scamorza fumée (mozzarella sèche), des oignons poêlés, des pousses d'épinards et de la crème d'épinards pour la sauce. Il sera accompagné de pommes grenailles et d'une salade verte de mesclun d'hiver. **17,9€****
- **Pierre, feuille, saumon, ciseaux : une belle pièce de Saumon frais, élevé en Norvège, cuit à la poêle, servi avec des tagliatelles fraîches, crème de courgettes, carpaccio de courgettes crues. **22€****
- **Sur le grill le cochon !!! : une belle tranche épaisse de jambon cuit italien, grillé sur la pierre volcanique, pommes grenailles, mesclun d'hiver, mayonnaise **17€****

## **LES CALZONES DE LA SQUADRA**

(Inspirées d'un souvenir Napolitain, croquantes et gourmandes)

**Elles seront toutes accompagnées de salade verte**

- **La classique di Puglia : sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, grana Padano **13,9€****
- **La boulette ; sauce tomate, mozzarella fior di latte, boulettes de bœuf BIO, burrata, basilic frais, grana Padano **14,9€****
- **La Calabrese : sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata, oignons, spianata Calabrese (saucisson piquant) **14,9€****

# **PIZZE**

- **Marie-gherita : sauce tomate du chef, mozzarella fior di latte Napolitaine, basilic frais.**  
**12,3€**  
**En demi pizza/salade 10,5€**
  
- **La Nana d'instagram : mozzarella fior di latte Napolitaine, Jambon cuit italien de cochon, carpaccio de champignons de Paris, parmesan brûlé, burrata.**  
**16,9€**  
**En demi pizza/salade 14€**
  
- **Les 4 fantastiques : mozzarella fior di latte Napolitaine, gorgonzola crémeux, scamorza fumée, Parmesan, persil.**  
**16,9€**  
**En demi pizza/salade 14€**
  
- **Vous l'adorez en pizza : la Carbonara : base blanche (mozzarella), huile d'olive, on enfourne, jaunes d'œuf, pancetta de cochon croquante, parmesan, persil frais.**  
**16,9€**  
**En demi pizza/salade 14€**
  
- **Un cochon, une chèvre et du miel en route vers Parme ! sauce tomate du chef, mozzarella fior di latte, du chèvre affiné dans la Creuse, jambon cru italien, miel d'acacia, persil.**  
**17,5€**  
**En demi pizza/salade 14,2€**
  
- **Truffles Party : mozzarella fior di latte, crème de truffes noires, jambon cuit italien de cochon, burrata, brisures et huile de truffes, persil et basilic**  
**20,9€**  
**En demi pizza/salade 16€**
  
- **Elle pique un peu celle-ci : Sauce tomate du chef, mozzarella fior di latte, Spianata Calabrese (saucisson piquant de Cochon), oignons rouges, Burrata, persil.**  
**17,5€**  
**En demi pizza/salade 14,2€**
  
- **En route vers Palerme : sauce tomate du chef, anchois, oignons rouges, olives noires Cellina di Lecce, tomates semi confites dans leur jus, burrata, persil**  
**16,9€**  
**En demi pizza/salade 14€**
  
- **La Végé : sauce tomate du chef, mozzarella fior di latte, légumes grillés, champignons de Paris, tomates semi confites dans leur jus, oignons rouges, burrata.**  
**16,9€**  
**En demi pizza/salade 14€**
  
- **Popeye est de retour : base crème d'épinards, mozzarella fior di latte, pancetta de cochon croquante, pousses d'épinards, parmesan**  
**16,90€**  
**En demi pizza/salade 14€**

## **E PER I BAMBINI**

**12,5€**

- **Le choix entre :**

Une pizzetta jambon fromage ou demande à ton serveur et tu choisiras toi-même ta pizza (hors pizza truffes) 🍕

OU

Des petits nuggets de poulet pané, avec des pâtes ou des frites 😊.

OU

Des petites pâtes à la sauce tomate accompagnées de 3 boulettes de viandes **BIO** pur bœuf.

Une boisson style coca, jus de pomme, ananas, orange ou un Ice Tea maison.

Et pour le dessert une petite pizza nutella ou 1 boule de glace artisanale au choix

## **DOLCI**

- **Mini tiramisu ou mini dessert du moment** : avec un espresso OU un décaféiné **5,2€**  
avec une infusion OU un thé **6,2€**
- **Tiramisu traditionnel au café** : **7€**
- **Ricotta et poires** : une crème à la ricotta et poires, prise sur un double disque de pâte sablée à la noisette, sorbet poire. **9,5€**
- **Pavlova à la mandarine** : meringue à la française, chantilly, quartiers de mandarine, une boule de sorbet mandarine, coulis de mandarine **9€**
- **Profiteroles « tout pistache »** : 2 beaux choux enrobés d'une bonne crème à la pistache de Sicile, fourrés de crème parfumée à la vanille, glace pistache, pistaches torréfiées. **9€**
- **La flûte Limoncello** : une onctueuse glace au citron de Sicile avec son coulis au limoncello, 2cl de limoncello de Sorrente (baie de Naples), servie dans une flûte à champagne. **8,8€**

- **« Affogato » : « noyé » en italien. Dôme de glace au sabayon et chocolat, décoré de noisettes hachées, le tout noyé dans un expresso. **9€****
- **Café ou thé ou infusion gourmand : petits desserts selon l'humeur du chef, boisson chaude au choix. **9,8€****

## **GELATI**

**Elaborée avec un artisan glacier français, notre gamme répond à vos attentes en termes de qualité (produit peu foisonné) et de goût (matières premières nobles)**

- **Pistache de Californie, Chocolat Suisse (noir), Vanille bourbon de Madagascar, Café de Colombie IGP pour les glaces.**
- **Citron de Sicile, Mandarine de Sicile, Poire pour les sorbets**

<b>1 boule :</b>	<b>3,8€</b>
<b>2 boules au choix</b>	<b>7,2€</b>
<b>3 boules au choix</b>	<b>9,6€</b>