



la carte

Menn du midi

19€

Lasagnes, salade verte

+

Dessert

(Panacotta ou cannolo)

Tiramisu supplément 3€

+

Café

Lasagnes, salade verte - 16€

les salades

Tutto bene - 15€

Salade verte, poivrons, champignons, tomates cerises, oignon rouge, burrata, pesto maison, olives peranzana

Dolce Vita - 16€

Salade verte, tomates cerises, champignons, jambon de parme, burrata, olives peranzana, crème de balsamique

Più amore - 17€

Salade verte, jambon truffé, tomates cerises, champignons, stracciatella, olives peranzana

Anti pasti

Burrata et sa focaccia - 9€

Burrata, pesto maison, poivre

Assiette de charcuteries italiennes - 14€

Mortadelle, jambon de Parme, jambon blanc aux herbes,
jambon truffé

les Pizzas

Basta così - 11€

Sauce tomate bio , grana padano, fior di latte, basilic, huile d'olive E.V

Andiamo - 13€

Sauce tomate bio, grana padano, fior di latte, jambon aux herbes, basilic,
olives peranzana, huile d'olive E.V

Tremenda - 15€

Sauce tomate bio, grana padano, fior di latte, spianata ou 'Nduja, oignon rouge,
crème de ricotta, origan, basilic, olives peranzana, huile d'olive E.V

Tutto bene - 16€

Sauce tomate bio, grana padano, fior di latte, poivrons, champignons de Paris,
tomates cerises, burrata, pesto maison, pignon de pin

Mamma mia - 16€

Crème de ricotta, provola, gorgonzola, fior di latte, grana padano,
poivre, basilic, olives peranzana

Toutes les pizzas sont disponibles en base crème ricotta ou sauce tomate bio sur demande et gratuitement.

les Pizzas

Buongiorno - 17€

Sauce tomate bio, grana padano, fior di latte, mortadelle, tomates cerises, stracciatella, roquette, pistache

Dolce vita - 18€

Sauce tomate bio, grana padano, fior di latte, jambon de parme, tomates cerises, burrata, roquette, pecorino, crème balsamique, olives peranzana

Favolosa - 18€

Crème de ricotta, fior di latte, saumon fumé, stracciatella, aneth, citron, olives peranzana

Più amore - 19€

Crème de ricotta, provola, jambon truffé, champignon de Paris, stracciatella, olives peranzana

Settimana - 16€

Elle change toutes les semaines, n'hésitez pas à demander la garniture

les suppléments

Les légumes - 1€

Roquette, tomates cerises, champignons, poivrons, oignon rouge, basilic, olives peranzana

Les charcuteries - 2,5€

Jambon aux herbes, jambon de parme, mortadelle, 'Nduja, Spianata

Les fromages - 2€

Grana padano, copeaux de pecorino, stracciatella, gorgonzola

Fior di latte, Provolà - 1,50€ Jambon truffé -3€ Saumon- 3€ Burrata - 3€

9 dolci

Cannolo crème de ricotta - 5€

Biscuit sicilien fourré avec de la ricotta (demander les parfums du moment)

Tiramisu maison - 6€

Le vrai au café

Panacotta maison - 5€

Coulis de fruits (demander les parfums du moment)

La nocciatella - 7€

Pizza garnie avec de la Nocciolata
et des noisettes concassées

Le petit guide des ingrédients :

Nos ingrédients viennent tout droit d'Italie, des régions de Campanie, de Calabre et des Pouilles.

Ils n'ont pas d'équivalent exact en français alors voici un petit guide :

Grana Padano :

Fromage italien à pâte dure, affiné plusieurs mois. Au goût savoureux et légèrement fruité, proche du parmesan.

Fior di latte :

Mozzarella artisanale fabriquée à base de lait de vache frais. Douce, fondante et très crémeuse.

Crème Ricotta :

Crème onctueuse à base de ricotta de brebis, au goût doux et léger, avec une touche plus riche et savoureuse que celle au lait de vache.

Provola :

Fromage italien à pâte filée, souvent fumé, au goût riche et parfumé qui fond parfaitement à la cuisson.

Gorgonzola :

Fromage bleu italien à pâte crémeuse, au goût doux et légèrement piquant selon son affinage.

Burrata :

Fromage frais italien à base de mozzarella, au cœur fondant de crème et de stracciatella. Onctueuse et gourmande.

Stracciatella :

C'est le cœur fondant et crémeux de la burrata.

Pecorino :

Fromage italien à pâte dure, fait à partir de lait de brebis. Saveur prononcée et salée.

'Nduja :

Spécialité calabraise à base de viande de porc et de piment. C'est une charcuterie molle, épicee.

Spianata :

Charcuterie italienne plate et séchée, faite de porc. Elle est piquante, avec une texture fine et un goût proche du salami.