



la carte

# Menu 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, straciatella, 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 cosi - 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, Provola - 1,50€ Jambon truffé -3€ Saumon- 3€ Burrata - 3€

# *I 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

PIZZA NAPOLITAINE

# 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, épicée.

## **Spianata :**

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