

MENU BAMBINO

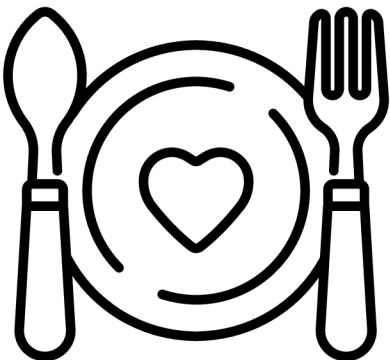
Un soft aux choix
+
Une pizza bambino
ou
Pâte aux choix format enfant
+
2 boule de glaces

12.00

MENU DU JOUR (MIDI UNIQUEMENT)

Entrée du jour
+
Plat du jour
+
Tiramisu ou panna cotta

20.00



ANTIPASTI - DA SOLO O CON ALTRI

Arancini al Ragù 6.50

Boulettes de risotto panées et croustillantes, garnies d'un ragù italien et de mozzarella fondante.

Carpaccio de tomate et stracciatella 8.00

Version plat 15.00

Carpaccio de tomate, stracciatella, pointe de pesto vert, huile d'olive, basilic frais

Burrata Tricolore 10.00

Burrata et son duo de pesto vert et rouge

Insalata Italianna 8.50

Version plat 16.50

Salade verte, tomate cerise, bille de mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, jambon cru de Parme 24 mois, pesto vert, huile d'olive, crème de balsamique IGP

La Bruschetta 6.50

Tomate cerise, bille de mozzarella di bufala, pesto vert, servis sur une focaccia grillée et ailée

Antipasti di montagna (2 pers) 14.00

Jambon cru de Parme 24 mois, croquette de pomme de terre gorgonzola, bille de mozzarella di bufala, légumes grillés, tapenade de tomates séché maison

PASTA FRESCA - FATTA IN CASA

La vera carbonara 16.50

Jaune d'oeuf, pecorino et parmesan, guanciale grillé, poivre

Alla Bolognese 17.50

Bolognaise maison (carotte, oignon, célerie, porc, veau, boeuf, sauce tomate, aromate), parmesan, basilic frais

Al Salmone 16.50

Sauce saumon maison (crème, oignon, saumon, citron, aneth), saumon fumé, aneth frais

Pesto di Enzo 18.50

Pesto de basilic, burrata, pistache concassé, basilic frais

Nouveau !
Votre plat de pâtes fraîches
servi dans un bol en pâte à
pizza ! + 2.00
Quantité limité par service



Suppléments :

charcuterie 3.00 / Burrata 4.00 / Buffalo 3.00

PIZZE ROSSE

Bambino 7,50€

(pizza enfant) : Tomate, fior di latte, jambon blanc

Margarita 10,90€

Tomate, Fior di latte, basilic frais

Regina 13,50€

Tomate, Fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons

Napoli 13,50€

Tomate, Fior di latte, anchois, câpres, olives

Diavola 14,90€

Tomate, Fior di latte, Spianata Piquante, après cuisson : ricotta, tomates séchées, basilic frais

Végétariana 14,90€

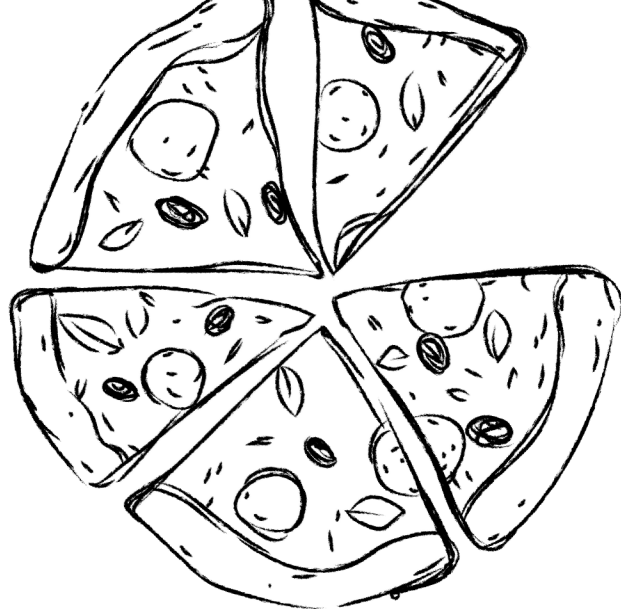
Base crème de poivrons, Fior di latte, légumes grillés : aubergines, courgettes, tomates séchées

Bologna 16,80€

Tomate, Fior di latte, Bolognese maison, après cuisson : billes de mozzarella di bufala, Parmesan, basilic frais

Parma 17,50€

Tomate, Fior di latte, après cuisson : jambon cru de Parme 14 mois, roquette, copeaux de parmesans, tomate cerise, mozzarella di bufala, crème de balsamique



PIZZE BIANCHE

3 Fromaggi 14€

Fior di latte, gorgonzola, Parmigiano reggiano, basilic frais

Chèvre miel 14,50€

Fior di latte, chèvre, miel, amandes grillées

La Roma 15,90€

Crème, fior di latte, pancetta, gorgonzola, oignons, après cuisson : Jambon blanc, basilic frais

Salmone 15,90€

Crème, oignons rouge, Fior di latte, après cuisson : Saumon fumé, aneth, baie roses, citron

Mortadella 17€

Fior di latte, après cuisson : Mortadella di Bologna IGP, Mozzarella di bufala, Pesto de basilic, Pistaches, tomate cerise, Basilic frais

Tartuffo 17,50€

Crème de truffe, Fior di latte, après cuisson : Jambon blanc supérieur, persil

Suppléments :

oeuf 1.50 / charcuterie 3.00 / Légumes 2.00 / Burrata 4.00 / Buffalo 3.00 / Autre fromage 2.00

I DOLCI

Tiramisu 6.50

Café ou Spécullos

Cannolo 2.00

Citron, noisette, pistache ou caramel
beurre salé

Baba au rhum 9.50

Baba au rhum servie avec une boule de
glace et chantilly

Panna Cotta 6.50

Coulis de fruit rouge ou Niocciolata

Café ou thé gourmand 9.80

Cannolo, mini panna cotta, mini baba au
limoncello

Le Bombe 8.50

boule de pâte à pizza frite, accompagné
de Niocciolata et pistache concassé

Gelato artigianale

1 boule 3.50 / 2 boules 6.00 / 3 boules 9.00

+ Chantilly 0.50 / + Digestif 4.50

Vanille, citron, fraise/cheesecake, pistache, chocolat, caramel

BEVANDA CALDA

Ristretto	1.90
Café espresso	1.90
Décaféiné	1.90
Café double	3.50
Capuccino	4.00
Thé ou infusion	2.50

DIGESTIVO

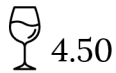
Limoncello	5.00
mandarinetto	5.00
get 27	5.00
Amarretto	5.00
grappa	5.00
creme de noisette	5.00
creme de pistache	5.00
chartreuse	6.50
Don papa	6.50
bumbun	8.00



VINO BIANCO

VENTO D'ESTATE

2024, Pinot Gris, delevenetize, corvezzo
Aromatique, Léger, Plaisir



LUMA

2024, Grillo, Sicilia
Floral, frais, harmonieux, intense



CANIO

2024, greco, fiano, Basilicata
Sec, tendu, mineral



VINO ROSSO

VEZZO

2024, Pinot noir, Trévénétize
Léger, fruitier, élégant



TRE DI TRE

2022, Negroamaro, Malvasia, Nero di troia
Structurer, ample, gourmand



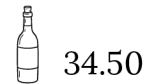
GRAN SASSO

2023, Montepulciano, Sicilia, BIO
Equilibré, frais, persistant



CORTE GIARA

2024, Valpolicella, Venetie
Cerise, épicé, souple



VINO ROSATO

NINA

2024, Pinot Gris, Delle Venezie
Léger, minerale, frais



UNO DI UNO

2024, Primitivo, Puglia
Gourmand, fruitier,



SPUMANTE

ROSE DI BACCO

Lambrusco
Riche, fruit rouge, pétillant



CA DEL CONSOL

Prosecco
Brut, Pétillant

