

MIDI EXPRESS

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI Hors jour férié

Plat du jour 14 €
Formule 2 plats 21 €
Formule 3 plats 25 €
Entrée + plat ou plat + dessert
21€
Entrée+ Plat +Dessert
25€

Nos entées aux choix

Œuf Mimosa Tartufata*
Salade César poulet
Jambon Sec Italien



Nos plats aux choix

Plat du jour
Pizza 3 fromages / reine / pepperoni
Penne a la Caponata sauce Napolitaine et poivrons
Aiguillettes de poulet sauce Alfredo accompagnée de spaghetti
Tagliata de Boeuf * roquette pommes de terre grenaille + 1,5€



Nos dessert aux choix

Tiramisu du moment
Café affogato Nicciolata
Dessert du jour

Menu Enfant

10,00€

JUSQU'À 10 ANS
Pizza Marguerita ou
Penne napolitaine ou
Nuggets de poulet Maison et frites

Glace Smarties ou barbe a papa

Sirop à l'eau

SINCE 1996

ANTIPASTIS POUR COMMENCER

A partager ou pas

Pizzetta Pesto Genevois & flor di late	8
Artichaut grillé à la Romaine Carciofi & Straciatella	12
Assortiments de 3 charcuteries Apéro Solo	12
Pizzetta truffe d'été 8 % « Maison Plantin » base crème sauce Tartufata* , Flor di late	15
Carpaccio de boeuf Charolais aux truffes d'été*, copeaux de parmigiano reggiano et burratina	17

Planche à partager ou pas

Planche Italienne Focaccia , légumes grillés & Jambon de Parme 24 Mois	24
Planche de jambon Parme « 24 mois » accompagné d'une pizzetta à l'huile olive	17
Planche de Charcuterie Française et Italienne XL accompagnée d'une pizzetta à l'huile d'olive	25
Planche de Légumes grillés accompagnée d'une pizzetta à l'huile d'olive	24

Salade gourmande de la terre à l'océan

Véritable Salade Caprese & Burratina crémeuse di Puglia Felicina	19
Salade de légumes grillées à l'Italienne Pepperoni	18
Salade César & poulet croustillant Maison à la Romaine	19
Salade César & Saumon fumé Norvégien	21
Salade Niçoise au thon façon Tataki sauce Teriyaki	23
Salade Italienne Jambon de parme 24 mois Felicina & Straciatella,	21
Salade Bergère au Miel Façon Calzone	17

TERRE & MER

Crus et marinés Boeuf & Saumon & Gambas & Thon

Carpaccio de boeuf Charolais aux truffes d'été* , copeaux de parmigiano reggiano et burratina <i>frites</i>	21
Tartare de bœuf au couteau 100% Charolais 220gr Classique ou César poêlé aller-retour <i>pommes frites</i>	22
Tartare de saumon Norvégien au citron vert façon Gravelax <i>pommes frites</i>	25
Tartare de gambas Sauvages aux agrumes avocat & stracciatella <i>pommes frites</i>	25
Tataki de thon sauce Teriyaki et sésames <i>légumes grillés</i>	25
Tartare de tomates, avocat , burratina & Carpaccio de truffes Plantin	16

Grillades Boeuf & Saumon

Grillade du Moment Retour du marche... viande ou produit de la mer	25
Bavette d'ailou R.A.V. Origine Angus sauce béarnaise <i>pommes de terre frites</i>	28
Pavé de saumon sauce fraîcheur <i>pommes de terre grenailles sautées</i>	25
Tagliata de bœuf * au Pesto, Salade Roquette Spécialité de Florence <i>pommes de terre grenailles sautées</i> <i>Surprise* ou poire de bœuf , origine UE ou Angus</i>	24

Les incontournables Veau & Poulet & Seiche

Petites Seiches sautées en persillades et piment d'Espelette	25
Poulet croustillant à la Romaine <i>linguine à la Napolitaine Origine France</i>	20
Escalope de Veau panée à la Milanaise Façon Oreille d'éléphant <i>linguine à la Napolitaine origine UE</i>	28

**TOUTES NOS VIANDES ET POISSONS SONT ACCOMPAGNES d'une garniture
Garniture supplémentaire + 4€**

Pommes de terre grenaille rôties au romarin
Légumes de moment grillé
Salade du moment

Linguine à la Napolitaine
Pommes de terre frites
Gratin de penne au Granna Padano AOP

LES PATES RUMMO

Fabriquées à partir de blé 100 % Italien respectueux de l'environnement.

Elles sont considérées comme les meilleures pâtes italiennes selon Bell Italia

La Mer, Coquillages et crustacés

Linguine à la tomate agrémentés de gambas pimentées Spécialité Napolitaine	25
Linguine au Pesto & Tartare de crevettes sauvages crus aux agrumes	25
Penne à l'Italienne crémeuse au Saumon et ciboulette Spécialité du Nord de l'Italie	20

Porc et Volaille

Linguine Carbonara La vrai recette Spécialité Rome	19
Penne au Poulet & sauce crème Alfredo Cacio e Pepe Spécialité des Pouilles	20
Linguine all'amatriciana au Guanciale Spécialité de Rome	19

La Terre et la vie

Penne al pomodoro & Straciatella Spécialité de Naples	19
Gratin d'Aubergines à la Melanzana Spécialité du Sud de l'Italie	18
Penne à la truffe* sauce crème salsa tartufata , carpparcio de truffes de ma Maison Plantin.	25

Conseil du chef
agrémenter votre plat d'une Burratina Felicina pour 3 €

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, nos plats sont préparés en quantité limitée

Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

SINCE 1996

PIZZA réalisé à partir de farine locale* note pâte est maturée minimum 36 heures

Véritable Morzarella Flor di latte , basilic, huile d'olive et olives noires leccino origine des Pouilles

Pizza base tomate rouge Mutti

Margherita.	12
Napolitaine Anchois, câpres.	14
Reine Jambon au torchon, champignons de Paris (sur demande en calzone) + œuf (+1,00€)	14
3 Fromages Gorgonzola, chèvre, flor di latte	14
Burratina Tomates fraîches, après cuisson mozzarella Burratina, roquette, pesto.	16
Volcano Spianata piquante, un chorizo Italien Spécialité Calabraise	15
Vesuvio Poivrons confits, chorizo doux	15
Marco Polo Poivrons confits, chorizo doux, filet de poulet mariné	15
Melanzana aubergines confites au four, burratina, grana Padano râpé DOP , roquette	15

Pizza Signature base tomate rouge Mutti

Di Parma fines tranches de Jambon de Parme , Straciatella, roquette	19
Pepperoni légumes grillés et confits Poivrons, oignons, aubergines	15
Nduja crème piquante N'duja , poivrons confits , après cuisson straciatella , roquette	15
Casa Bella filet de poulet mariné, gorgonzola, poivrons grillés	15

Pizza base crème fraîche , ciboulette

Bressane filet de poulet marinés, poivrons confits,, oignons confits.	15
Saumon après cuisson saumon fumé Norvégien á la ficelle	18

Pizza Signature à la truffe Maison Plantin

Alba base tomate sauce salsa tartufo, Jambon aux herbes Rostello, Burratina, carpaccio de truffes, roquettes.	21
Tartufo Base crème, truffe blanche d'été* Plantin, jambon blanc, Grana Padano, roquette + Burratina 4 €	18,5

Supplément pizza , Supplément Petite salade mée 3 €

Œuf, légume, crème 1 €

Poulet mariné, chorizo doux ou fort Jambon Italien, Spianata (fort) 2,50€

Jambon de Parme 24 mois 6 €

Burratina 125gr, Straciatella, saucisse N'duja (piquante) 4 €

Crème salsa Tartufa 5%. 7 €

Jambon Rostello aux herbes. 4

Moulin Joseph Nicot BION (38)- BOISSE (01) *Tuber

SINCE 1996