

Carte des plats

APÉRITIFS:

Planches apéro pour 2 ou pour 4: Composée de différentes charcuteries italiennes et d'une burrata

16,90€ ou 27€



PÂTES DU MOMENTS: RIGATONI

Pasta della nonna Preziosa: Pâtes fraîches du moment, sauce tomate pugliese, ricotta assaisonnée, tomates cerises séchées et crème de parmesan 15,60€

Gnocchi alla Zozzona : Gnocchi maison, sauce tomate, carbonara, guanciale et saucisses au fenouil 16,90€

Pesto di pistacchi: Pâtes fraîches du moment, guanciale, mozza di bufala et pesto de pistaches fait maison 16,90€

Pasta con la Zucca : crème butternut, saucisses italiennes et crème de parmesan 16,50€

Pasta alla carbonara: Pâtes fraîches, pecorino, jaune d'oeuf, guanciale et poivre (la vraie carbonara!) 16,70€

DESSERTS:

Tiramisu: Le classique au café, avec une note d'amaretto 7,00€

Panna cotta: La vraie crème cuite, avec des fruits Français, et de saison 5,50€

Tartufo: Nocciola e cioccolato; pistacchio e cioccolato bianco ou caffè e panna 5,90€

Affogato al caffè: Un expresso versé sur une boule de glace vanille 5,30€

Glace artisanale italienne: Goût suivant arrivage 2,80€

EN CE MOMENT:

Pizza Pistacchissimo : mozza fior di latte, mortadella à la truffe, burratina, huile de truffe, pesto de pistaches et basilic 18,90€

Mousse au chocolat: Mousse au chocolat noir, inspirée de J.F Piège 7€