



## Apéritifs et soft drinks A EMPORTER

Aperol Spritz fait-maison 7€50 (20 cl)

Cocktail Americano fait-maison 7€50 (10 cl)

Cocktail Bellini fait-maison 7€50 (12 cl)

Eau minérale italienne 50 cl 3 € / 75 cl 4 €

Jus de fruits : Orange, abricot, ananas, pomme, tomate, pêche 4.00 €

Coca, Coca Zéro (33 cl) 3 €

Limonade artisanale MADE IN FRANCE 4 €

Bière italienne artisanale FLEA, blanche, 5 €

Bière italienne MORETTI 33 cl 4 €

Crodino (boisson sans alcool au gout d'Aperol) 3 €

St. Bitter (boisson sans alcool au gout de CAMPARI) 3 €

## Stuzzicheria/Amuses-bouches

Ciccio pomodorini 8.00 €

*(Fougasse italienne cuite au four à pizza aux tomates cerise des pouilles)*

Panzerottini pomodoro e mozzarella 8.00 €

*(Mini calzone frit farci de tomate et mozzarella)*

Petite dégustation de charcuteries typique italienne 13 €

## Antipasti/Entrées

Saumon fumé Ecossois, avocat, fromage frais ricotta, salade 16 €

Burratina d'Andria **IGP** et légumes de saison 13.00 €

Beignet de mozzarella <FIOR DI LATTE > servie avec artichauts à la romaine, salade de concombre, radis et tomates cerises 12.00 €

Antipasto all'Italiana 19.00 €

*(Légumes grillés, jambon cru de Parme 24 MOIS ou thon, mozzarella de bufflonne)*

## Secondi piatti/Les Plats

Escalopes de veau alla Milanaise 24.50 €

Saltimbocca alla Romana 24.50 €

*(Escalopes de veau, jambon de parme 22 MOIS, sauge)*

Escalopes de veau au citron 24.50 €

Filet de bar avec ses légumes et PDT au four 25.00 €

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de  
pommes de terre au four et légumes grillés

**Toutes nos viandes sont d'origine Française**

La liste des allergènes est disponible sur demande

*\*tuber aestivum 7%*



Margherita 13.00 €  
*Sauce tomate, mozzarella*

Napoli 15.00 €  
*Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois*

Diavola 17.00 €  
*Sauce tomate, mozzarella, saucisson pimenté<SPIANATA> de Calabre d'haute qualité*

4 Stagioni 18.00 €  
*Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, artichauts, olives, champignons*

4 Formaggi 17.50 €  
*Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, fontina*

Vegetariana 16.50 €  
*Sauce tomate, mozzarella, aubergines, champignons, olives, basilic*

Regina 16.00 €  
*Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc*

Pizza Pasta Oro 20.00 €  
*Crème d'artichaut, mozzarella de bufflonne, tomates cerise et après cuisson roquette, grana padano, crème de vinaigre balsamique*

Profumo D'Alba 20.00 €  
*Mozzarella, champignons à la truffe, jambon cru de Parme 22 MOIS, grana, roquette*

Gustosa 18.00 €  
*Mozzarella, tomate cerise, bufala, saucisse fraîche, salade roquette*

Monte Bianco 18.00 €  
*Mozzarella et après cuisson stracciatella, pistache, copeaux de parmesan*

Bufalina 16.00 €  
*Mozzarella, tomate cerise, bufala, basilic*

Monsignore 20.00 €  
*Mozzarella, crème de truffe, saucisse fraîche, cèpes*

Fantastica 20.00 €  
*Mozzarella et après cuisson, jambon cru de Parme 22 MOIS stracciatella, pistache, crème de vinaigre balsamique et roquette*

Estiva 19.00 €  
*Sauce tomate et après cuisson stracciatella, jambon cru de Parme 22 MOIS, roquette*

Tricolore 16.00 €  
*Sauce tomate et après cuisson mozzarella de bufflonne, tomates cerise, basilic*

Tonno e Cipolla 17.00 €  
*Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges*

Parmigiana 18.00 €  
*Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, jambon blanc, œuf, grana, origan*

Siciliana 16.00 €  
*Sauce tomate, aubergines, mozzarella, câpres, oignon rouge, origan, basilic*

Saporita 19.00 €  
*Peu de sauce tomate et après cuisson, mozzarella de bufflonne, tomate cerise, basilic, grana et Bresaola*



## Primi piatti/Les Pâtes

Fettuccine au saumon fumé Ecossois 20.00 €

Ravioli alla Monsignore 19.00 €

*(Ravioli farcis ricotta et épinard, crème fraîche à la truffe\*, champignons)*

Strozzapreti alla Carbonara Pugliese 18.50 €

*(Pâtes fraîches, poitrine, jaune d'œuf et touche de crème)*

Paccheri pleurotes, Bresaola IGP et ricotta 19.00 €

*(Pâtes fraîche, viande de grison, pleurotes et fromage ricotta, ail)*

Pappardelle alla Piemontese 22.50 €

*(Pâtes de blé dur aux œufs, crème fraîche à la truffe\*, fines tranches de veau, champignons et cèpes sèches)*

Paccheri alla Norma 17.00 €

*(Pâtes fraîche, sauce tomate, aubergine, basilic et fromage ricotta)*

Ravioli Topolino 12.00 €(enfant) 16.00 €(adulte)

*(Ravioli en forme de Mickey farcis de ricotta et épinards avec sauce tomate ou crème fraîche)*

Linguine alle vongole 23.00 € (traces de crustacés)

*(Pâtes de blé dur aux palourdes fraîches)*

Gnocchi alla crema di zucca, pancetta e Parmigiano 17.00 €

*(Pâtes à base de farine et pomme de terre, crème de courge, oignons, parmesan poitrine)*

## Desserts

**Tiramisù Classique au café fait-maison 10.00 €**

Tortino al cioccolato 9.00 €

*(Mœlleux au chocolat)*

Panna cotta ai frutti di bosco 8.50 €

*(servie avec coulis aux fruits rouges fait-maison)*

Peccato di Gola 14.00 €

*LL(pâte à pizza, Nutella, chantilly, amandes grillées)*

*(toujours à commander avant la fermeture de la pizzeria)*

## Boissons Chaudes A EMPORTER

Caffè espresso italiano <Battistino> 2.30 €

Café décaféiné 2.30 €

Cappuccino Italiano 3.50 €

Thé ou infusion 3.00 €

Chocolat chaud et Savoïardi *(préparé avec du vrais chocolat 70%)* 6.00 €