

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	8
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
STRACCIATELLA FUMÉE (V)	7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
CULATELLO CON COTENNA	9
Le jambon le plus hype de la botte	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA (V)	8
Le meilleur twist pour les non adeptes du cochon, du boeuf séché, légèrement salé. Un filet d'huile d'olive et des zestes de citron vert, rien de plus	

ANTIPASTI

BIG STAR BURRATA (V)	12
Énorme burrata de 250g venue tout droit des Pouilles, petites tomates confites, cerfeuil	
BURRATINA TURNER (V)	8
Mignonne burrata de 125gr fourrée au pesto bien frais, pignons de pin	
ZUCCHINE E FAGIOLI (V)	5
Fringantes courgettes gratinées au parmigiano, haricots blancs coco, crème de haricots blancs, jeunes pousses de petits pois	
BRUSCHETTA AUTUNNALE (V)	9
Belle tranche de pain de campagne, mozza provola fumée, pleurotes, zestes d'orange	
BRUSCHETTA EMILE GORGONZOLA	8
Bruschetta à la crème de gorgonzola, coppa capocollo di cinta senese, chutney de raisin cuit au vin rouge, noisettes torréfiées	

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS, SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

BOMBA DI POMODORO (V) / 12 Linguini à la sauce de tomates San Marzano, câpres, persil frais, parmigiano reggiano	LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18 Mafaldine fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons
POWPOPEYE (V) / 13 Spaghetti quadrati à la crème d'épinard, cœur de burrata fumée, zestes d'orange, poivre noir	LA MOULAGA / 14 Baby gnocchi bien ronds préparés à la main, moules, sauce de tomates datterino, Pecorino Romano
CASONCELLI RIPIENI AL VITELLO / 15 Casoncelli freschi farcis au ragoût de bon veau français, beurre noisette, riche jus de viande, noisettes torréfiées, sauge frite	

SECONDI PIATTI

CARPACCIO AL TARTUFO	// 18
Carpaccio de bon bœuf français, salsa à la truffe de saison, crème de topinambour, pousses de moutarde, huile infusée aux herbes, éclats de noisettes	
LET IT BEET (V)	// 13
Salade de chou rouge, betterave, feta, jeunes pousses de mizuna, sauce au yaourt citronnée, orge, estragon, noix de pécan	
L'OSSO BUCCO	// 16
Ossobuco à la milanaise et polenta crémeuse, le grand classique des classiques préparé avec la recette de famille de notre chef, privilège ultime	

PIZZE AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) / 12 Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano reggiano, basilic frais	CHEESELEADER (V) / 13 Ricotta aux herbes, gorgonzola, parmigiano, mozza fior di latte, herbes fraîches
MOMENT OF TRUFFE (V) / 18 Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	SPICE IT UP / 14 Sauce de tomates San Marzano pimentée, boulettes de nduja piccante et de chair à saucisse, provola fumée, parmigiano gratiné sur le bord
BURRATA KILLER QUEEN / 15 Mozza fior di latte, cœur de burrata, pleurotes grillées, lamelles de champignons de Paris crus, jambon cuit aux herbes	

DOLCI

PANNACOTTA E CREMA DI CASTAGNE / 7
Dirty pannacotta à la crème de marrons, marmelade de poire et vanille, éclats de meringue

SUPERSONIC SUNDAE / 8
Gelato noisette, coulis de chocolat chaud, praliné noisette, gianduja, éclats de noisettes, Chantilly maison

IL TIGRAMISÙ / 7
le grand classique della casa

PIZZA ALLA NOCCIOLA / 8
On vous présente la pizza alla nocciola, une pizza fourrée avec notre incroyable pâte à tartiner maison

CROSTATA AUX FRUITS DE SAISON / 7
La tarte Napoli style aux bons fruits de saison