

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE. POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

STRACCIATELLA FUMÉE (V)	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BURRATA CON CASTAGNE (V)	8
baby burrata de 125gr ultra crémeuse, châtaignes et salsa verde	
BURRATA POMODORI DEL PIENNOLO (V)	13
énorme burrata de 250gr, mignonnes tomates Piennolo, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
CULATTA DI BUSSETO	8
finest tranches de culatta, le cœur du jambon, salées et poivrées comme il faut	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA	8
bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	

ANTIPASTI

PANNELLE DI CECI (V)	6,5
panisses croustillantes à la farine de pois chiches et mayonnaise au citron	
ÉMILE GORGONZOLA	8
grosse tranche de pain de campagne grillée, crème de gorgonzola, fines tranches de culatta, chutney de raisins cuits au vin rouge, éclats de noisettes on top	
CALAMARI FRITTI	9
sexy-crousty calamari fritti panés aux herbes et mayonnaise au citron	
BRUSCHETTA AUTUNNALE (V)	8
maxi pain de campagne grillé, provola fumée, pleurotes, zestes d'orange et parmigiano gratiné	

IL TIGRAMISÙ / 7

le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

SAY CHEESECAKE / 8

extra-dose de mascarpone et fromages frais, avalanche de pâte à tartiner Big Mamma et noisettes caramélisées

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS, SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18

mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

CRAZY SAN MARZANO (V) / 12

busiate à la sauce de tomates San Marzano et Datterino, stracciatella, mignonnes tomates Datterino confites à l'ail et piment d'Espelette

GNOCCHI DI SEPPIA / 16

gnocchi au bon ragù de seiche et tomates Datterino, persil frais

PIRAMIDI DI EAST (V) / 15

piramidi farcis à la courge et au gorgonzola, carpaccio de cèpes, soyeuse sauce aux champignons, herbes fraîches

TORTELLI AL RAGÙ DI MANZO / 14

dodus tortelli farcis au ragù de bœuf arrosé d'un bon bouillon de volaille, herbes fraîches

SECONDI PIATTI

FRANK LE BŒUF..... / 15

big carpaccio de bœuf ultra fondant, trio d'artichauts sautés, marinés et frits, copeaux de pecorino, réduction de vin rouge

PAPA POULPE..... / 17

fringant poulpe grillé et sa crème de chou-fleur, chou-fleur râpé on top

GRATIN D'AUTUNNO (V)..... / 13

dirty gratin bien chaud aux pommes de terre, artichaut, provola fondue et béchamel

PIZZE AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) / 12

mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais

PUISSANCE 4 (V) / 14

mozza fior di latte, caciocavallo, gorgonzola, parmigiano, poivre noir

BURRATA KILLER QUEEN / 15

mozza fior di latte, stracciatella, pleurotes grillées, champignons portobello, jambon cuit aux herbes, ciboulette

MOMENT OF TRUFFE (V) / 18

crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette

SMOKED CHEESE EVERYDAY / 13

provola fumée, saucisse Falorni et friarielli sautés à l'ail

DROP IT LIKE IT'S HOT / 14

crème de ricotta au nduja, salame piccante, mozza fior di latte, herbes fraîches

DOLCI

PANNA COTTA ALLA PERA / 7

panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires

PROFITEROLE NAPOLITAINE / 8

énorme profiterole, glace du jour, bon chocolat noir tout chaud, sauce caramel et noix de pécan caramélisées

PANNA COTTA AL TARTUFO / 9

panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison

CARPACCIO DI ANANAS (VEG) / 7

carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épicé, crème de coco fouettée, crunchy crumble de coco et fruit de la passion on top

