

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

**COPPA CAPOCOLLO DI CINTA SENESE** ..... 8  
fines tranches de coppa from Chianti with love

**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 maison au citron

**ÉMILE GORGONZOLA** ..... 8  
grosse tranche de pain de campagne grillée, crème de gorgonzola, fines tranches de coppa, chutney de raisins cuits au vin rouge, éclats de noisettes on top

**CALAMARI FRITTI** ..... 9  
sexy-crousty calamari fritti panés aux herbes et mayonnaise maison au citron

**BRUSCHETTA AUTUNNALE (V)** ..... 8  
maxi pain de campagne grillé, provola fumée, pleurotes, zestes d'orange et parmigiano gratiné

## 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**  
paccheri 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

**MR BEAN (V)** ..... / 13  
soupe de haricots coco, rouges et noirs, œuf poché, petites herbes fraîches et crousty croûtons de pain

**POLPONESOFÀ** ..... / 17  
badass poulpe grillé et sa crème de chou-fleur, chou-fleur râpé on top

## 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

**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

**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

**INSALATA DI AGRUMI (VEG) / 7**  
punchy cédrat mariné au gingembre et à la menthe, chantilly vegan  
ultra légère, marmelade d'oranges et petits grains de grenade fraîche