

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

PROSCIUTTO DI PARMA	8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA	8
le meilleur twist pour les non adeptes du cochon, du bœuf séché, légèrement salé. Un filet d'huile d'olive et des zestes de citron vert	
COPPA CAPOCOLLO DI CINTA SENESE	8
fines tranches de coppa, en direct du Chianti	
STRACCIATELLA FUMÉE (V)	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	

ANTIPASTI

BURRATA AL PESTO ROSSO (V)	13
énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, pesto rouge aux tomates séchées, ricotta, amandes, basilic frais et ail, huile d'olive extra vierge	
BURRATA AL TARTUFO (V)	12
décadente burrata de 125g à la crème de truffe, truffe noire de saison, huile d'olive, cerfeuil	
BRUSCHETTA MOZZA E BOTTARGA	9
belle tranche de pain de campagne, mozzarella di bufala, poutarge, céleri branche, orange, cerfeuil, jeune pousse de petits pois	
POLPO E PATATE	10
coquin poulpe cuit à basse température, écrasé de pommes de terre, salmoriglio, olives taggiasche, ciboulette fraîche, huile d'olive extra vierge	
POLPETTE SICILIANE	9
dodues boulettes de bœuf à la sauce de tomates San Marzano, parmigiano on top	

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS, SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18	
mafaldine fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA (V) / 13	
cool gnocchi maison à la sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic frais	
MAGIC CHAMPI (V) / 15	
tagliatelle maison, démente crème de champignons de Paris, cœur de burrata, pleurotes poêlés, girolles et shimiji en aigre-doux, cerfeuil, jeunes pousses fraîches	

PACCHERI ALL'AMATRICIANA / 12	
paccheri freschi, salsa amatriciana aux tomates San Marzano, guanciale par notre producteur Falorni, Pecorino Romano	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA / 16	
spaghetti quadrati, palourdes, poutargue, persil plat, ail, laitue de mer, huile d'olive	

SECONDI PIATTI

IL GRAN CARPACCIO	//	15
big carpaccio de bon boeuf, huile d'olive, parmigiano reggiano, réduction de vinaigre balsamique, roquette, petites tomates datterino confites		
OBI-WAN QUINOABI	//	13
fraîche salade de quinoa, feta de brebis, prosciutto di Parma, laitue, cresson, pousses de moutarde, huile infusée aux herbes		
E.T-BONE	//	18
spatial T-Bone de veau, pommes de terre fondantes au romarin		

PIZZE AL FORNO A LEGNA

MOMENT OF TRUFFE (V) / 18	
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	
MAMMARGHERITA (V) / 12	
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano reggiano, basilic frais	
MAKE VEGGIE GREAT AGAIN (V) / 15	
mozza fior di latte, poivron rouge, cubes d'aubergines frites, rondelles de courgettes frites alla scapece, champignons portobello grillés, pesto de basilic frais	
SPICE IT UP / 14	
sauce de tomates San Marzano pimentée, boulettes de nduja piccante et de chair à saucisse, provola fumée, poivron corne rouge, parmigiano gratiné sur le bord	
BURRATA KILLER QUEEN / 15	
mozza fior di latte, coeur de burrata, pleurotes grillées, lamelles de champignons de Paris crus, jambon cuit aux herbes, ciboulette	

DOLCI

BABA ALLA PANNA / 7
dodu baba twisté façon tarte tropézienne, imbibé de sirop de fleur d'oranger, soyeuse crème mousseline, éclats d'amandes caramélisées

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

BANOFFEE PIE / 8
éclats de spéculoos, polisson mix de crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja râpés on top

MOUSSE AL CIOCCOLATO / 7
mousse full choco-love, praliné noisette, gianduja râpé on top

TIGRAMISÙ / 7
le grand classique della casa