

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI.....	8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
DUO DE SALAME, TRUFFE ET FENOUIL.....	7
saucissons à la truffe et au fenouil, tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli	
CULATELLO CON COTENNA.....	9
le jambon le plus hype de la botte	
STRACCIATELLA FUMÉE (V).....	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BURRATA ALL GREEN (V).....	8
dodue burrata au cœur coulant de pesto de pistaches, éclats de pistaches on top	
BURRATA CON PAPPALÀ AL POMODORO (V).....	13
énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive toscane	

ANTIPASTI

NO PAIN NO GAIN.....	8
belle bruschetta de pain de campagne, ricotta aux herbes, sauce de tomates San Marzano, lardo di Colonnata, pousses de daikon et shizo	
PARMALÀ ANDERSON.....	9
prosciutto di Parma, fines tranches de melon cantaloup, olives taggiasche, fenouil sauvage	
OBER-GINE (V).....	9
aubergine fondante grillée au feu de bois, taboulé d'herbes fraîches et petits morceaux de tomates	
JOE LE TACOS.....	9
tacos de pain pita noir, porchetta bien juteuse, petites pommes de terre cuites au four et soyeuse sauce provolone	

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS, SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18	RIGATONI CODA ALLA VACCINARA / 15
mafaldine fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	rigatoni au bon ragù romain de bœuf coda alla vaccinara, céleri, pignons de pin, petits raisins secs
CRAZY SAN MARZANO (V) / 13	DES PAPILLOTES DANS MA VIE / 17
busiate à la sauce de tomates Datterino, cœur de burrata, tomates confites à l'ail et piment d'Espelette	linguine aux palourdes, encornets et dorade servies en papillote, mignonnes tomates cerise, persil frais
CHEESE A MANIAC (V) / 14	
tortelli farcis à la ricotta di bufala et tomates séchées, olives taggiasche, crème d'épinards, éclats d'amandes on top	

SECONDI PIATTI

CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE.....	/ 15
carpaccio de bœuf bien fondant, courgettes vertes et jaunes marinées à la menthe, pousses de moutarde, petits copeaux de Pecorino Romano, vinaigre balsamique et éclats de noisettes on top	
CAP OU CAPRESE (V).....	/ 13
insalata full tomato, tomates ananas, tomates zebra green, tomates cœur de bœuf et tomates confites, cœur de burrata, olives taggiasche, petits pignons de pin et basilic frais	
I'M BEEF I'M A BOSS.....	/ 18
ribs de bœuf maxi fondants, pommes de terre et haricots verts cuits au feu de bois, sauce BBQ	

PIZZE AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) / 12	LAS VEGGIE (V) / 14
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilic frais	crème de courgettes, provola fumée, poivrons rouges et jaunes, cœur de burrata, basilic frais
MOMENT OF TRUFFE (V) / 18	
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	
HOT STUFF / 13	REGINA INSTAGRAM / 15
sauce de tomates San Marzano et nduja piccante, mozza fior di latte, salame piccante, ricotta sarda, roquette	mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, ciboulette

DOLCI

BABA VESUVIO / 8	MICKEY MOUSSE / 7	PROFITEROLE NAPOLITAINE / 8
baba au rhum tout doux, cœur coulant à la fraise, crème chantilly ultra légère et fraises fraîches on top	mousse bien chocolatée, praliné noisette, gianduia râpé on top et éclats de noisettes	énorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées
IL TIGRAMISÙ / 7	GELATI DÉMENTES MAISON / 6,5	
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	gelato & chantilly (un seul parfum)	

