

Antipasti

À PARTAGER

STRACCIATELLA FUMÉE	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
SUBLIME BRESAOLA	7
bresaola hyper fondante, dans le filet du cochon	
BRUSCHETTA LADY BRIGITTE	7
tomates confites, mozzarella di bufala fondue, pesto de basilic	
JAMBON PARMA DOP 24 MESI	7
l'indétrônable de Langhirano, de Onesto Ghirardi	
MINI CALZONE	8
calzone napolitain tout chaud, mozza di bufala, ricotta, sauce de tomates San Marzano, pecorino	
MOZZARELLA DI BUFALA DI SALVATORE CORSO	10
mozza di bufala campana 200g importée directement du Caseificio delle Rose, tomates confites	
MELANZANA AL FORNO	11
belle aubergine entière cuite au four, farcie à la sauce puttanesca, stracciatella et herbes fraîches	
BIG BURRATA CRÉMEUSE POUR 2	12
250g de burrata hyper fraîche, asperges marinées, estragon	
PIATTO DELLA SQUADRA	14
une sélection des meilleurs produits italiens réunis: jambon culatello senza cotenna, saucisson truffe et fenouil, parmigiano DOP 24 mesi, olives Cerignola	

Pasta Fresca

FAITES MAISON TOUS LES JOURS
SEMULE DE BLÉ DUR CASILLO

IDRISS POMODORO	12	LOLONIAISE	15
pacchero, sauce de tomates San Marzano, coeur de burrata, tomates datterino confites, piment d'Espelette		fettuccine, tomates San Marzano, démente salsa bolognaise aux trois viandes	
V DI VIRGINIA	14	LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE	18
tonnarello à l'oeuf, artichauts sautés, fèves, petits pois, guanciale, pecorino, menthe		mafalda, truffe Melanosporum, mascarpone, crème de truffe noire, petits champignons	
PASTA ALLE VONGOLE	15		
linguina, palourdes, tomates datterino, persil			

I buoni Piatti

LES PETITS FAVORIS DU CHEF

CARPACCIO DE BŒUF	15
bon boeuf français, chips de betterave, salade pea, crème de petits pois, asperges, vinaigrette de betterave, pecorino	
TAGLIATA DELLO CHEF	17
200g de sublime boeuf de notre troupeau mûré 30 jours, sauce chimichurri, jacket potato, yaourt grec, citron et herbes fraîches	
PESCE DEL GIORNO	17
dorade entière, caponata d'aubergines, tomates datterino confites, céleri, oignon rouge, pignons de pin	

Pizza Napoletana

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA	12	PUISSANCE 4	13
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais		mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, caciocavallo, gros poivre noir	
PIZZA OBER-GINE	14	REGINA AL TARTUFO	18
sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte fumée, aubergines, tomates confites rouges et jaunes, pourpier, ricotta sarda		mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, crème de truffe noire, carpaccio de champignons de Paris, ricotta, truffe Melanosporum	
BURRATA PESTO	15		
mozza fior di latte, pesto de roquette, coeur de burrata, tomates confites, pignons de pin			

DOLCI

CROUSTI CHOCO MOUSSE	8	NOCCIOMISÙ	8
la plus gourmande des mousses au chocolat noir, praliné croustillant al caffè		tiramisù twisté au mascarpone cacahuète, toffee caramel, crunchy riz soufflé	
TIGRAMISÙ	7	SAY CHEESE (CAKE)	7
PERAMORE	7	cheesecake de la mamma, zestes d'agrumes, jus caramélisé aux agrumes	
torta traditionnelle de la côte amalfitaine: légère dacquoise noisette, petite mousse ricotta, poires caramélisées			

OOLCI

TIGRAMISÙ	7
CROUSTI CHOCO MOUSSE	8
La plus gourmande des mousses au chocolat noir, praliné croustillant al caffè	
PERAMORE	7
Torta traditionnelle de la côte amalfitaine : légère dacquoise noisette, petite mousse ricotta, poires caramélisées	
NOCCIOMISÙ	8
Tiramisù twisté au mascarpone cacahuète, toffee caramel, crunchy riz soufflé	
SAY CHEESE(CAKE)	7
Cheesecake de la mamma, zestes d'agrumes, jus caramélisé aux agrumes	

CAFFÈ E LOVE

CAPPUCCINO	4
CIOCCONOCCHIOLATO	2,5

VINI OOLCI

15cl / 75cl

MOSCATO D'ASTI, CASCINA D'ARMANGIA	
Floral et fruité, de la balle.....	7 / 33
MALVASIA FRIZZANTE DOLCE, LA STOPPA	
Poire et fleur blanche, miam!.....	6 / 30

OIGESTIVI ARTIGIANALI ^{4cl}

Limoncello.....	4
Braulio.....	5
Amaro del capo.....	5
Amaretto Disaronno.....	5
Sambuca.....	5
Montenegro.....	5
Baileys.....	5
Frangelico.....	5

GRAPPE ^{4cl}

Nardini Grappa Bianca <i>(Bassano del Grappa, Veneto)</i>	6
Nardini Grappa Riserva <i>(Bassano del Grappa, Veneto)</i>	8
Capovilla Grappa di moscato <i>(Rosà, Veneto)</i>	12
Grappa sassicala <i>(Schiavon, Veneto)</i>	15