

Antipasti

À PARTAGER

STRACCIATELLA FUMÉE.....	7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
SUBLIME BRESAOLA.....	7
Bresaola punta d'anca, roquette, zeste de lime, parmigiano	
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
Le retour de notre magnifique mozza di bufala campana 200g importée directement du Caseificio delle Rose	
BIG BURRATA CRÉMEUSE POUR 2.....	12
250g de burrata hyper fraîche, tomates datterino confites, herbes fraîches	
PIATTO DELLA SQUADRA.....	14
Une sélection des meilleurs produits italiens réunis: jambon culatello senza cotenna, saucisson truffe et fenouil, parmigiano 24 mesi, olives Cerignola, focaccia	

Pasta Fresca

FAITES MAISON TOUS LES JOURS
SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

CANNELLONE DI TRADIZIONE.....	12	HAKUNA MA BURRATA.....	15
La pasta au four typique d'Emilia Romagna farcie à la ricotta et aux épinards, sauce de tomates San Marzano		Linguina, courgettes sautées, guanciale dei fratelli Gombitelli, tomates datterino confites, cœur de burrata	
PASTA ALLE VONGOLE.....	14	LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE.....	18
Linguina, palourdes, tomates datterino, persil		Mafalda, truffe Melanosporum, mascarpone, crème de truffe noire, petits champignons	

I buoni Piatti

LES PETITS FAVORIS DU CHEF

CARPACCIO DE BŒUF.....	15
Bon bœuf français, champignons de Paris, crème de parmigiano, chips de parmigiano, pousses de petits pois, réduction de balsamique	
TAGLIATA DELLO CHEF.....	17
200g de sublime boeuf de notre troupeau mûré 30 jours, artichauts « alla romana »	
SEPPIA MAGNIFICA.....	17
Délicieuse seiche grillée, tomates datterino, olive taggiasche, oignon rouge, crème de pommes de terre, cerfeuil	

Pizza Napoletana

VERA PIZZA NAPULETANA
AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA.....	12	QUATTRO FORMAGGI.....	13
Mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais		Mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, provola, gros poivre noir	
PIZZA MIDDLETON.....	14	DOUBLE TRUFFE.....	18
Tomates San Marzano, jambon toscan, origan, gros bouts de mozza di bufala		Mozza fior di latte, parmigiano, crème de truffe noire, truffe Melanosporum, champignons de Paris	
BURRATA ADDICTION.....	15		
Coeur de burrata, puttanesca de tomates San Marzano, olive taggiasche, câpres, herbes siciliennes			

DOLCI

SAY CHEESE (CAKE).....	7	NOCCIOMISÙ.....	8
Cheesecake de la mamma, zestes d'agrumes, jus caramélisé aux agrumes		Tiramisù twisté au mascarpone cacahuète, toffee caramel, crunchy riz soufflé	
TIGRAMISÙ.....	7	LA PANNA COTTA.....	7
PERAMORE.....	7	Panna cotta, sbrisolona aux amandes, ananas rôti, fruit de la passion	
Torta traditionnelle de la côte amalfitaine: légère dacquoise noisette, petite mousse ricotta, poires caramélisées			

OOLCI

TIGRAMISÙ	7
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	
LA PANNA COTTA	7
Panna cotta, sbrisolona aux amandes, ananas rôti, fruit de la passion	
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