

Antipasti

À PARTAGER

STRACCIATELLA FUMÉE , juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère.	7
SUBLIME BRESAOLA , bresaola punta d'anca, roquette, zeste de lime, parmigiano.	7
BRUSCHETTA LADY BRIGITTE	7
tomates confites, mozzarella di bufala fondue, pesto de basilic	
JAMBON PARMA DOP 24 MESI , l'indétrônable de Langhirano, de Stefano Borchini.	7
MINI CALZONE , calzone napolitain tout chaud, mozza di bufala, ricotta, sauce de tomates San Marzano, pecorino.	8
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 , 250g de burrata hyper fraîche, tomates datterino confites, herbes fraîches	12
PIATTO DELLA SQUADRA	14
les 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 , délicieuse seiche grillée, tomates datterino, olive taggiasche, oignon rouge, crème de pommes de terre, cerfeuil	17

Pizza Napoletana

VERA PIZZA NAPOLETANA
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		
cœur de burrata, puttanesca de tomates San Marzano, olive taggiasche, câpres, herbes siciliennes			

DOLCI

CHEESCAKE CASSIS	7	TIGRAMISÙ	7	
fat cheesecake de la mamma, compotée de cassis, ça va faire mal...		BANOFFEEMISU		8
TARTE DU LOVE	8	crunchy spéculos, compotée banane cannelle, crème mascarpone, râpée de gianduja, dulce de leche		
tarte très gourmande aux trois chocolats, praliné noisette, caramel, fleur de sel				

Dolci della casa

TIGRAMISÙ	7
CHEESCAKE CASSIS	7
Fat cheescake de la mamma, compotée de cassis, ça va faire mal...	
BANOFFEEMISU	8
Crunchy biscuit spéculos, compotée banane cannelle, crème mascarpone, rapée de gianduja, dulce de leche	
TARTE DU LOVE	8
Tarte très gourmande aux trois chocolats, praliné noisette, caramel, fleur de sel	

Caffè & love

CAPPUCCINO	4
CAFFÈ FRAPPÉ	3
CIOCCONOCCHIOLATO	2,5

Vini dolci

15cl/75cl

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

Digestivi artigianali ^{4cl}

Limoncello.....	4
Braulio.....	6
Amaro del capo.....	6
Amaretto Disaronno.....	6
Sambuca.....	6
Montenegro.....	6
Baileys.....	6
Frangelico.....	6

Grappe ^{4cl}

Grappa classica bianca francescop (santa massenza, Trento).....	5
Nardini grappa riserva (bassano del grappa, Veneto)...	8
Capovilla grappa di moscato (rosà, Veneto).....	12
Grappa sassicala (schiavon, Veneto).....	16