ANTIPASTI
à partager

BRUSCHETTA LADY BRIGITTE.....5
mozza di bufala, tomates datterino confites,
pesto de basilic, jambon toscan

MORTADELLA DI BOLOGNA.....5

PARMIGIANO 24 MESI E OLIVE.....6
parmigiano DOP du caseificio Gennari, olives marinées,
amandes, persil

PARMIGIANA DI MELANZANE.....6
gratin super fondant aux aubergines confites,
tomates San Marzano, mozzarella di bufala, basilic

STRACCIATELLA.....7
le coeur de la burrata fumée, une tuerie

JAMBON PARMA DOP 24 MESI.....7
l'indétrônable de Langhirano, de Stefano Borchini

MOZZARELLA FRITTA.....7
petites boules de mozza di bufala frites,
sauce caponata aux tomates datterino

ARANCINO SICILIANO.....7
petites boules de riz frites, coeur bolognaise,
petits pois, parmigiano

BIG BURRATA CRÉMEUSE.....11
250g de burrata hyper fraîche en direct des Pouilles,
tomates datterino confites, herbes fraîches

RISTORANTE BIG MAMMA.
Chef : Loris Drazhi et manager : Gigi Santini.
Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Wifi Pizzeria Popolare ouvert/password : popolare
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible
à votre demande auprès de la team.

Viande de bœuf origine France.
Febbraio 2019

PIZZERIA POPOLARE

TOUT EST FAIT MAISON.
TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS
EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE.
SANS INTERMEDIAIRE.

PASTA
fresca

CANNELLONE DI TRADIZIONE.....12
la pasta au four typique d'Emilia Romagna farcie à la ricotta
et aux épinards, béchamel, sauce de tomates San Marzano

BEEF KIFF PASTA.....14
tonnarello, ragù napolitain de joue de boeuf et tomates San
Marzano, câpres, parmigiano

PASTA ALLE VONGOLE.....15
linguina, palourdes, crème d'artichauts, artichauts frits,
poutargue, persil

PÂTE À LA TRUFFE.....18
truffe Melanosporum, mascarpone, petits champignons

SECONDI
piatti

ZUPPETTA DEL PESCATORE.....14
belles crevettes, lentilles fondantes, chou kale, bisque, cerfeuil

CARPACCIO DE BOEUF.....15
bon boeuf français, champignons de Paris, chips de parmigiano,
crème de parmigiano, pousses de petits pois,
réduction de balsamique

COSTOLETTE D'AGNELLO.....16
délicieuses côtelettes d'agneau rôties, salade de chou-fleur
rôtis, betteraves, olives, pistaches concassées

PIZZERIA
napoletana

MARGHERITA.....9
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, basilic frais

BUFALA LOVE MARGHERITA.....11
mozzarella di bufala, sauce de tomates San Marzano, basilic frais

PUISSANCE 4.....13
mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, provolone, gros poivre noir

HOT HOT RICOTTA.....14
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano,
salame piccante, ricotta sarda

PARMATADOR.....14
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, prosciutto toscano,
épinards

REGINA BURRATA.....15
sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte,
coeur de burrata, jambon cuit aux herbes, champignons de Paris,
basilic, piment d'Espelette

DOUBLE TRUFFE.....18
mozza fior di latte, champignons de Paris, crème de truffe noire,
parmigiano, truffe Melanosporum

DOLCI

TIGRAMISU.....6,5

CHURROS D'AMALFI (pour 1 / 2 / 4 / 8 pers).....4 / 8 / 15 / 29
Churros fourrés au délicieux gianduja noisette

BABA' AL RUM.....8
Le gros baba de notre beau pâtissier, chantilly della casa

L'INCROYABLE TARTE AU CITRON.....6
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue

PROFITEROLE NAPOLITAINE.....8
Enorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud

BANOFFEEMISU.....8
Crunchy spéculos, compotée banane cannelle, crème mascarpone,
rapée gianduja, coulis dulce de leche

Glaces démentes maison

GELATO & CHANTILLY *(un seul parfum)*.....6,5

Au choix: *chocolat extra, citron, noisette du Piémont,*
fior di latte, pistache de Bronte, gelato del giorno

Dolci della casa

BABA' AL RUM.....8
Le gros baba de notre beau pâtissier, chantilly della casa

TIGRAMISU.....6,5

CHURROS D'AMALFI *(pour 1 / 2 / 4 / 8 pers)*.....4 / 8 / 15 / 29
Churros fourrés au délicieux gianduja noisettes

L'INCROYABLE TARTE AU CITRON.....6
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue

PROFITEROLE NAPOLITAINE.....8
Enorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud

BANOFFEEMISU.....8
Crunchy spéculos, compotée banane cannelle,
crème mascarpone, rapée gianduja, coulis de dulce de leche

glaces démentes maison

Notre glace italienne est faite ici, avec des produits frais achetés en direct en Italie. La portion équivaut à 3 boules et est servie avec une ***sexy Chantilly*** *(si vous préférez sans, n'hésitez surtout pas à l'indiquer à la squadra).*

GELATO E CHANTILLY *(un seul parfum)*.....**6,5**
Au choix: chocolat extra, citron, noisette du Piemont,
fior di latte, pistache de Bronte, gelato del giorno

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