

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi : l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait // 8

Duo de salame, truffe et fenouil : saucissons à la truffe et au fenouil, tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli // 7

Bresaola de bœuf punta d'anca : le meilleur twist pour les non adeptes du cochon, du boeuf séché, légèrement salé. Un filet d'huile d'olive et des zestes de citron vert, rien de plus // 8

Big burrata (v) : grosse burrata de 250g, un filet d'huile d'olive extra vierge, une feuille de basilic, cosa vuoi di più? // 11

Stracciatella fumée (v) : juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère // 7

ANTIPASTI

Burrata beeting heart (v) : énorme burrata de 250g par le Caseificio Montrone fourrée à la crème de betterave // 12

Funky funghi bruschetta : belle tranche de pain de campagne, provola fumée, coppa capocollo di cinto senese, champignons portobello et shimeji, ciboulette fraîche // 9

Vongole & friends : fruits de mer sautés à l'estragon - palourdes, amandes de mer, vernis - servis avec un bouillon de crustacés et croûtons de pain au nduja piccante // 13

Empanadas toscano : petits beignets de pâte feuilletée farcis de ragoût bien épicé de cochon toscan, mayonnaise maison au basilic frais, zestes de citron vert, piment d'espelette // 7

Insalata mista (veg) : fraîche salade de chou rouge, olives taggiasche, raisin blanc, salade iceberg, mignonnes tomates confites à l'ail, salsa au lait de soja // 7

PASTA FRESCA

Spaghetti quadrati allo scarpariello / 12
spaghetti quadrati, anchois, câpres, olives taggiasche, taralli alle cime di rapa, salsa scarpariello aux tomates Piennolo del Vesuvio

La fameuse pâte à la truffe (v) / 18
mafaldine fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

Plin ripieni di ricotta e menta (v) / 14
Pasta fresca plin violettes & jaunes farcies à la ricotta di bufala, menthe fraîche, parmigiano et tomates confites à l'ail, cœur de burrata fumée, crème de fenouil, jeunes pousses de betterave, oxalis

Porco Star / 15
paccheri freschi, ragoût de porc lentement cuit, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, laurier, sauge

Gnocchi ai frutti di mare / 17
gnocchi maison à la bisque de crustacés, moules, palourdes, mignonnes tomates datterino, jeunes pousses de betterave et de basilic

SECONDI PIATTI

Bombette pugliesi : cool brochette de capocollo de cochon farci à la saucisse nduja piccante, roquette et pecorino, petites pommes de terre rôties, sucrose, fonduta di parmigiano, pousses de betterave, graines de moutarde, verveine // 16

Lord of the Ribs (per 2) : gigantesque travers de porc marinés dans un spicy mélange d'épices puis rôtis, dés de patate douce, pousses de betterave, salsa barbecue, romarin // 29PP

Adopte un steak : tagliata de bon boeuf français, salsa verte, pommes de terre rôties, citron jaune grillé, estragon // 18

T-bone steak alla fiorentina (per 2) : l'inimitable fiorentina cut de 800g à partager, délicieuse salsa verte, pommes de terre rôties, citron jaune grillé, estragon // 24PP

Insalata splendida (veg) : croquante salade iceberg, patate douce, lentilles corail, fenouil, jeunes pousses de betterave, carottes violettes, vinaigrette acidulée au pamplemousse, poire, amandes effilées // 13

Seppia agli agrumi : brochette de seiche marinée aux agrumes, petites pommes de terre, sucrose, citron jaune confit, cébette grillée, salsa gaspacho, graines de moutarde, jeunes pousses de betterave // 17

Patate al rosmarino (v) : crispy patates rôties au romarin // 4

Insalata mista (veg) : fraîche salade de chou rouge, olives taggiasche, raisin blanc, salade iceberg, mignonnes tomates confites à l'ail, salsa au lait de soja // 4

PIZZE AL FORNO A LEGNA

Mammargherita (v) / 12

mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano reggiano, basilic frais

Moment of truffe (v) / 18

mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, pleurotes, ciboulette

Burrata Killer Queen / 15

mozza fior di latte, coeur de burrata, pleurotes grillées, lamelles de champignons de Paris crus, jambon cuit aux herbes, ciboulette

Magikarpaccio pizza / 15

carpaccio de bon bœuf français, parmigiano, pecorino, roquette, huile de romarin, vinaigrette à la grenade

Marinara sunshine / 13

sauce de tomates jaunes, anchois, câpres, pecorino, taralli alle cime di rapa

Xplosive / 14

provola fumée, salame piccante, crème piquante au nduja, ricotta di bufala et sauce de tomates San Marzano, estragon

DOLCI

Supersonic Sundae / 8

gelato noisette, coulis de chocolat chaud, praliné noisette, gianduja, éclats de noisettes, Chantilly maison

Tiramisù amarena / 8

tiramisù cherry style au biscuit imbibé de cerise, marmelade amarena, crispy chocolat au lait, amarena, gianduja râpé on top

The Fresh Pie Of Bel Air / 8

tarte au citron vert bien acidulée sur une pâte sablée croquante, un nuage de meringue, boom, fraîcheur instantanée

Crostata aux fruits de saison / 8
la tarte Napoli style aux bons fruits de saison

Tigramisù / 7
le grand classique della casa