

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

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

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 // 8

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

Mortadella : saucisse italienne, éclats de pistaches. No need for more // 5

Parmigiano reggiano e olive (v) : parmigiano reggiano DOP 24 mesi de la maison Gennari, olives gaeta, petites amandes // 7

Salame al Tartufo : le saucisson toscan par les frères Gombitelli avec un gros caractère du côté de la truffe // 8

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

ANTIPASTI

Bread Sheeran (v) : belle tranche de pain de campagne croustillant, gros morceaux de mozza di bufala bien juteux, mignonnes tomates confites, pesto de basilic frais, fenouil sauvage, câpres // 9

Melone e stracciatella (v) : melon, cœur de burrata, estragon, cresson, ciboulette et basilic frais // 6

Burrata al pesto (v) : burrata crémeuse de 125g par le Caseificio Montrone au pesto de basilic, tomates confites // 8

Burrata con pappa al pomodoro (v) : énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive toscane // 13

Arancino milanese allo zafferano (v) : crispy boulette frite de risotto au safran, mozzarella di bufala, pecorino, parmigiano reggiano // 8

Ceviche di branzino e mango : frais céviche de bar, mangue, pomme verte, fruit de la passion, olives taggiasche séchées, tomates confites, sauce acidulée à la mangue // 11

PASTA FRESCA

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

Black mamba / 16
linguine fresche à l'encre de seiche, salsa à l'encre de seiche, seiche, tomates confites, petits pois, thym citron

Ragù di salsiccia / 14
paccheri freschi, bon ragoût de saucisse de porc et graines de fenouil, parmigiano reggiano, fenouil sauvage

Gnocchetti sardi al pesto (v) / 13
baby gnocchi sardes au pesto de basilic frais, cœur de burrata, piment d'espelette

Spaghetto quadrato alla carbonara / 12
Spaghetto quadrato, salsa carbonara à l'œuf, pecorino romano et parmigiano reggiano, guanciale, poivre

SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane (v) : gratin d'aubergine tout chaud à la mozzarella di bufala, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais // 14

Poulpe fiction : poulpe grillé, écrasé de pommes de terre, pois gourmands, chips de vitelotte, piment rouge, mayonnaise au citron vert, huile à l'aneth // 17

Tbone steak Fiorentina (per due) : l'inimitable fiorentina cut de 800g à partager, délicieuse salsa verte, pommes de terre rôties // 24/PP

Pollo alla griglia : brochette de poulet mariné aux agrumes et à la bière et farci aux légumes du soleil, crème de courgette, persillade gremolata, petites pommes de terre rattes à l'ail, sucrine, jeunes pousses de betterave // 16

Adopte un steak : l'inimitable tagliata de boeuf, délicieuse salsa verte, pommes de terre rôties // 18

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, champignons de Paris, ciboulette

Hotline pizz / 14
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano au nduja piccante, saucisson piquant, estragon, oignons rouges confits

Regina instagram / 15
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, petits champignons de Paris cuits, jambon cuit aux herbes, ciboulette

Notorious B.I.Cheese (v) / 13
mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano 24 mesi, poivre noir

Burrata Neymar (v) / 15
sauce de tomates San Marzano, olives taggiasche, cœur de burrata, pesto de basilic bien frais

DOLCI

Mousse party (v) / 7
affolante mousse au bon chocolat Valrhona, praliné noisette, noisettes caramélisées

Sundae bloody sundae (v) / 7
soft gelato ultra crémeuse, coulis de fruits des bois

Panna cotta con frutta fresca (v) / 7
crémeuse panna cotta, compotée de fruits de saison, éclats de sablés sbrisolona

Tigramisù (v) / 7
le grand classique della casa

Mieux que Weight Watchers (v) / 7
super smooth cheesecake, marmelade de fraises maison, tout en douceur

BOISSONS