

## I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

**Mortadella piccante** : mortadella con peperoncino de la salumeria Negrini, la juste dose de spicy // 6

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

**Bresaola de bœuf punta d'anca** : bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert // 8

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

## ANTIPASTI

**Caprese des Dieux (v)** : décadente tresse de mozzarella, tomates cœur de bœuf, tomates noires et tomates confites, roquette, pesto de basilic, sauce de tomates brûlées, basilic frais et filet d'huile d'olive // 10

**Burrata al pesto (v)** : huge burrata de 250g par le Caseificio Montrone au pesto de basilic frais // 12

**Breadley Cooper** : dodue tranche de pain façon pain perdu, ricotta aux herbes fraîches, sauce de tomates Datterino brûlées, spallotto di lardo aux herbes, haricots verts, câpres et zestes de citron vert // 8

**Porkque te vas** : deux fringantes empanadas farcies au cochon cuit tout doucement, chicorée, olives taggiasche, petites câpres, anchois, noix de pécan, parmigiano, ricotta di bufala et piment frais, belle sauce aigre-douce // 8

**Polpetta di caponata (v)**: trois jougues boulettes fourrées à la caponata et acoquinées d'un soyeux houmous, herbes fraîches on top // 7

**Zucchini Minaj (v)** : burrata ultra crémeuse, courgettes jaunes et vertes râpées, carottes râpées, petites herbes fraîches, vinaigrette au citron et pain crousty on top // 13

**Chuck Seabass** : ceviche de bar, sauce à la mangue et à la menthe, olives taggiasche, fenouil, petites herbes fraîches, oignons rouges, zestes de citron, graines de grenade, le tout servi sur de belles feuilles de sucrine // 11

## PASTA FRESCA

**Crazy San Marzano (v) / 13**  
paccheri à la sauce de tomates San Marzano, cœur de burrata, parmigiano, basilic frais

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

**Paccheri pescatrice e vongole / 17**  
paccheri aux palourdes et lotte, baby tomates Datterino, pousses de vene cress, basilic frais, le tout arrosé d'un bon bouillon de lotte

**Cheesy Blinders (v) / 15**  
mignons bottoni farcis à la ricotta di bufala, aubergines, persil et amandes, juicy sauce de tomates San Marzano, basilic frais, pesto de roquette, copeaux de parmigiano on top

**Porc un flirt avec toi PER 2 / 14PP**  
maxi plat de paccheri à partager au coquin ragù de cochon, sauce de tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano, sauge, laurier

**Porco star / 14**  
paccheri freschi, ragù de cochon cuit tout lentement, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, laurier, sauge

## SECONDI PIATTI

**Insalata di vitelotte e feta (v) / 13**  
fraîches feuilles d'iceberg et sa clique de pommes de terre vitelotte, feta, maïs, radis, carottes, fenouil, petits morceaux de pain croustillant à l'ail et romarin, soyeuse crème tahini, vinaigrette au miel et jus de citron

**Bombette pugliesi / 18**  
cool brochette de capocollo de cochon farci à la saucisse nduja piccante, roquette et pecorino, petites pommes de terre rôties, sucrine, fonduta di parmigiano, pousses de betterave, graines de moutarde, verveine

**Beef better have my money / 18**  
onglet de bœuf ultra tendre, salsa verde, mignonnes pommes de terre rôties, citron jaune grillé, estragon frais

**Honeymoon PER 2 / 24PP**  
ribs de bœuf maxi fondants marinés à la moutarde, au miel et à la cardamome, petites épices, pommes de terre à l'huile de romarin, ail

**Poulpe Rain / 17**  
sexy poulpe mariné au vin et anis étoilé acoquiné d'une crème aux poivrons rouges, pommes de terre au paprika, courgettes grillées, herbes fraîches, vinaigrette au piment frais

## PIZZE NAPOLETANE AL FORNO A LEGNA

**Mammargherita (v) / 12**  
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilic frais

**Tartruffe ou l'Imposteur (v) / 18**  
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, petits champignons de Paris, artichauts, ciboulette, basilic frais

**Aubergine tonic (v) / 14**  
sauce de tomates San Marzano, aubergines frites, big morceaux de mozzarella di bufala, parmigiano reggiano, basilic frais

**Xplosive / 14**  
mozza fior di latte, salame piccante, crème piquante au nduja, ricotta di bufala et sauce de tomates San Marzano, estragon, piment frais

**Green eyed peas (v) / 13**  
mozza fior di latte, crème de courgettes et petits pois, courgettes alla scapece marinées, cœur de burrata, copeaux de parmigiano, menthe fraîche, éclats d'amandes on top

**Queen Elisabeth II / 15**  
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, ciboulette, cœur de burrata

## DOLCI

**Il tigramisù / 7**  
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

**Baba Vesuvio / 8**  
baba au rhum tout doux, cœur coulant à la fraise, crème chantilly ultra légère et fraises fraîches on top

**Sundae kind of love / 8**  
gelato homemade ultra crémeuse, coulis de fruits des bois

**Tarte crème brûlée / 7**  
coquine tarte so creamy caramélisée sur une base super crunchy de gianduja aux cacahuètes

**Gelati démentes maison / 6,5**  
gelato & chantilly (un seul parfum)

## BOISSONS