

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 joughues 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, olives taggiasche

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