

## I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

**Salame al finocchio** : saucisson toscan au fenouil, dai fratelli Gombitelli // 7

**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, de zestes de citron vert et basilic // 8

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

**Beet Gees (v)** : énorme burrata de 250gr, cœur coulant à la betterave, menthe et sauce soja, filet d'huile d'olive et oxalis on top // 13

**Burrata Mitsouko (v)** : énorme burrata de 250gr, basilic frais, poivre, filet d'huile d'olive e basta // 11

## ANTIPASTI

**Italian scotch egg (v)** : le scotch egg de la Botte, œuf mollet frit, pané au panko et enrobé de pommes de terre, pousses d'épinard et pecorino, servi avec une douce sauce aioli // 7

**Voilà de la boulette (v)** : trois belles boulettes full-veggie frites, aux brocolis, chicorée, pommes de terre, parmigiano et pecorino, recouvertes d'une mayonnaise à la cannelle, fraîches feuilles de scarola et poudre de café // 7

**Over the rainbow** : gravlax de truite arc-en-ciel, mignonnes pommes de terre vitelotte, piment frais, citron, fenouil, sucrine, noix de cajou, échalotes frites et décadent coulis de fruits rouges // 11

## SIDE

**Cuty potatoes (v) / 5**  
les BFF de nos secondi : mignonnes pommes de terre rattes à l'ail et romarin

**Panna cotta alla pera / 7**  
panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires

**Panna cotta al tartufo / 9**  
on vous présente le plus audacieux de nos dolci : une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison

## PASTA FRESCA

**Crazy San Marzano (v) / 13**  
paccheri à la sauce de tomates Datterino, stracciatella, basilic frais et poivre noir

**Porc le meilleur et porc le pire / 14**  
paccheri au bon ragù bianco de cochon, soyeuse crème au beurre, noix de muscade, thym et basilic frais

**Paccheri al pomodoro di mare / 16**  
paccheri à la sauce de tomates Datterino, câpres, olives taggiasche, cabillaud, pousses de basilic

**Girella d'anatra / 16**  
girella XXL farcie au bon ragù de canard et au fromage de chèvre, cuite au beurre, sauge et parmigiano, réduction de vin, girolles, tomates séchées et oxalis fraîche on top, le tout arrosé d'un bon jus de viande

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

## SECONDI PIATTI

**Tartare di manzo / 15**  
tartare de bœuf fondant à souhait mariné à la moutarde, au vinaigre et aux petits oignons, acoquiné de topinambours cuits au beurre, jaune d'œuf frit, fraîche salade de scarole à l'huile aux câpres et crousty topinambour  
+ *supp cuty potatoes / 3*

**Beef better have my money / 18**  
onglet de bœuf ultra tendre et sa team de pommes de terre à l'ail et romarin, salsa verde, citron jaune grillé, petites herbes fraîches

**Cardi Beef / 18**  
surprise de bœuf, une pièce bien tendre et juteuse, servie avec sa team de pommes de terre à l'ail et romarin, salsa verde, citron jaune grillé, petites herbes fraîches

**To beef, or not to beef / 19**  
persillé de bœuf, une pièce moelleuse bien équilibrée avec une jolie persillade, servi avec sa team de pommes de terre à l'ail et romarin, salsa verde, citron jaune grillé, petites herbes fraîches

**Insalata autunnale (v) / 13**  
fraîche salade d'iceberg, pois chiches au paprika, fromage de chèvre, crousty crumble de poire, noix et miel, carottes violettes et patates douces cuites au four, pousses de betterave et d'épinard, le tout assaisonné d'un vinaigre à l'orange, vinaigre de framboise et fenouil sauvage

**Salsiccia XXL / 21**  
saucisse de cochon XXL au fenouil et légèrement hot, acoquinée de pommes de terre rattes à l'ail et romarin, fraîche feuilles de sucrine et pousses de betterave

**Tomahawk PER 2 / 29 par personne**  
l'inimitable tomahawk cut de 1,2 kg à partager, salsa verde, mignonnes pommes de terre à l'ail et romarin, citron jaune grillé, petites herbes fraîches

**Polpow pow pow / 17**  
fringant poulpe mariné au vin et anis étoilé, dodues patates douces à l'ail et au thym cuites au four, soyeuse crème de chou-fleur et mayonnaise au pamplemousse

## PIZZE NAPOLETANE AL FORNO A LEGNA

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

**Fall in love (v) / 13**  
crème de courge, stracciatella, tomates confites à l'ail, provola fumée, parmigiano, estragon, amandes effilées, basilic frais

**Salamèche / 14**  
ricotta à la nduja, salame piccante, mozza fior di latte, parmigiano, piment frais, basilic et estragon

**Queen Elisabeth II / 15**  
mozza fior di latte, jambon cuit, parmigiano, sauce de tomates San Marzano, champignons portobello, olives taggiasche, ciboulette, filet d'huile aux herbes, basilic frais

**The Truffle Hunters (v) / 18**  
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe, truffe fraîche de saison, parmigiano, champignons portobello, ciboulette, basilic frais

## DOLCI

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

**Baba al limoncello / 7**  
dodu baba imbibé de limoncello, mascarpone ultra légère au citron vert

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

**Choco clap clap / 8**  
inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone

**Apple of my eye / 7**  
lamelles de pommes confites, boule de glace à la vanille de Madagascar bio, le tout arrosé de jus au caramel et cidre

## BOISSONS