

Pizza Napoletana

al forno a legna, 450°C

LEGALIZE MARINARA	9
Sauce de tomates San Marzano, ail, anchois, origan, huile d'olive extra vierge	
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	
MAKE VEGGIE GREAT AGAIN (v)	14
mozza fior di latte, poivron rouge, cubes d'aubergines frites, rondelles de courgettes frites alla scapece, pesto de basilic frais	
CHEESELEADER (v)	13
ricotta aux herbes, gorgonzola, parmigiano, mozza fior di latte, herbes fraîches	
BURRATA KILLER QUEEN	15
mozza fior di latte, coeur de burrata, pleurotes grillées, lamelles de champignons de Paris crus, jambon cuit aux herbes, ciboulette	
HOT N SPICY	14
mozza fior di latte, salame piccante, ricotta, crème de brocoli, oignons confits, basilic frais	

Antipasti à Partager

les produits bruts en direct de nos petits producteurs pour les kiffs en solo ou à plusieurs

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA	8
le meilleur twist pour les non adeptes du cochon, du bœuf séché, légèrement salé. Un filet d'huile d'olive et des zestes de citron vert, rien de plus	
STRACCIATELLA FUMÉE (v)	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
DUO DE SALAME, TRUFFE ET FENOUIL	7
saucissons à la truffe et au fenouil, tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli	
BIG STAR BURRATA (v)	12
250gr de burrata hyper fraîche venue tout droit des Pouilles, tomates datterino confites	
NUTTY BURRATA	8
juteuse burrata de 125gr, éclats de noisettes torréfiées, anchois, crispy pane carasau, huile infusée aux herbes	
BRUSCHETTA EMILE GORGONZOLA	8
bruschetta à la crème de gorgonzola, coppa capocollo di cinta senese, chutney de raisin cuit au vin rouge, noisettes torréfiées	
ARANCINI AL TARTUFO (v)	9
dodues boulettes de risotto à la truffe frites, mozza fior di latte, parmigiano	
CEVICHE AUTUNNALE	10
frais céviche de dorade marinée aux agrumes, kiwi, kaki, grenade, chips de patate douce	
FOCACCIA DELLA NONNA (v)	5
crispy focaccia maison	

Primi Piatti

pâtes fraîches faites à la main avec amour tous les matins

BOMBA DI POMODORO (v)	12
busiate à la sauce de tomates San Marzano, persil frais, parmigiano reggiano en masse	
TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANI (v)	14
pasta fresca farcie de courge, pecorino, crémeux gorgonzola, moutarde de coing, beurre noisette à la sauge, crumble d'amaretto	
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO	15
pappardelle fresche, ragoût de joues braisées de bon bœuf français, pleurotes, marjolaine, zestes d'orange	
LINGUINE ALLE VONGOLE E BOTTARGA	16
linguine, palourdes, poutargue, persil plat, ail, laitue de mer, huile d'olive	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v)	18
mafalde, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mix de petits champignons	

Secondi Piatti

les plats frais du Chef aux bons produits de saison, bons pour le corps, donc bons pour l'âme

CARPACCIO AL TARTUFO	18
carpaccio de bon bœuf français, salsa à la truffe de saison, crème de topinambour, pousses de moutarde, huile infusée aux herbes, éclats de noisettes	
LET IT BEET (v)	13
salade de chou rouge, betterave, feta, jeunes pousses de mizuna, sauce au yaourt citronnée, orge, estragon, noix de pécan	
POLPO ALLA LUCIANA	17
fringant poulpe, sauce de tomates San Marzano, câpres et olives taggiasche, chou-fleur grillé, crispy croûtons de pain, crème de salame nduja piccante	
T-BONE & ZUCCA	18
superbe t-bone de veau de 400gr, courge confite, roquette, petits champignons chiodini	

La Bellezza Osteria Tradizionale


CHEF : Raffaele Santopaolo
MANAGER : Marco Nicita
IL CAPO : Alessio Alletto

Les plats (v) sont végétariens et (veg) sont vegan. Toutes nos viandes sont d'origine France ou Italie (porcine).
Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de la team.

Dolci

IL TIGRAMISÙ	7
le grand classique della casa	
PANNACOTTA E CREMA DI CASTAGNE	7
dirty pannacotta à la crème de marron, marmelade de poire et vanille, éclats de meringue	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	7
mousse full choco-love, praliné noisette, gianduja râpé on top	
CARPACCIO DI ANANAS	7
carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épice, crème de coco fouettée, crumble de coco, fruit de la passion	
SUPERSONIC SUNDAE	8
gelato noisette, coulis de chocolat chaud, praliné noisette, gianduja, éclats de noisettes, Chantilly maison	
TORTA DI PERE	8
la plus réconfortante des tartes, poires revenues à la poêle, crème à la vanille, crumble d'amande, jus de cassis	

GLACES MAISON
DÉMENTES
GELATO
DU JOUR
Gelato e Chantilly
6,5

 Tout est fait maison. Tous nos produits sont importés en direct de nos producteurs en Italie. Sans intermédiaire.
Dans un souci de diminuer notre impact environnemental, cette carte a été élaborée afin d'offrir une majorité de plats végétariens.

Notre engagement passe également par l'ultra transparence sur la sélection et l'origine de nos produits. RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA®