



# Antipasti

À PARTAGER

STRACCIATELLA FUMÉE , juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère. . . . .	7
SUBLIME BRESAOLA , bresaola punta d'anca, roquette, zeste de lime, parmigiano. . . . .	7
BRUSCHETTA LADY BRIGITTE . . . . .	7
tomates confites, mozzarella di bufala fondue, pesto de basilic	
JAMBON PARMA DOP 21 MESI , l'indétrônable de Langhirano, de Stefano Borchini. . . . .	7
MINI CALZONE , calzone napolitain tout chaud, mozza di bufala, ricotta, sauce de tomates San Marzano, pecorino. . . . .	8
MOZZARELLA DI BUFALA DI SALVATORE CORSO . . . . .	10
le retour de notre magnifique mozza di bufala campana 200g importée directement du Caseificio delle Rose	
BIG BURRATA CRÉMEUSE POUR 2 , 250g de burrata hyper fraîche, tomates datterino confites, herbes fraîche . . . . .	12
PIATTO DELLA SQUADRA . . . . .	14
les meilleurs produits italiens réunis: jambon culatello senza cotenna, saucisson truffe et fenouil, parmigiano 24 mesi, olives Cerignola, focaccia	

## Pasta Fresca

FAITES MAISON TOUS LES JOURS  
SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

CANNELLONE DI TRADIZIONE . . . . .	12	HAKUNA MA BURRATA . . . . .	15
la pasta au four typique d'Emilia Romagna farcie à la ricotta et aux épinards, sauce de tomates San Marzano		linguina, courgettes sautées, guanciale dei fratelli Gombitelli, tomates datterino confites, cœur de burrata	
BLACK MAMBA . . . . .	14	LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE . . . . .	18
linguina à l'encre de seiche, seiches magnifiques, zeste de citron, cerfeuil		mafalda, truffe Uncinatum, mascarpone, crème de truffe noire, petits champignons	

## I buoni Piatti

LES PETITS FAVORIS DU CHEF

CARPACCIO DE BŒUF . . . . .	15
bon bœuf français, champignons de Paris, crème de parmigiano, chips de parmigiano, pousses de petits pois, citronnette, réduction de balsamique	
TAGLIATA DELLO CHEF . . . . .	16
200g de sublime boeuf de notre troupeau mûré 30 jours, artichauts « alla romana »	
SEPPIA MAGNIFICA , délicieuse seiche grillée, tomates datterino, olive taggiasche, oignon rouge, crème de pommes de terre, cerfeuil . . . . .	17

## Pizza Napoletana

VERA PIZZA NAPOLETANA  
AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA . . . . .	12	QUATTRO FORMAGGI . . . . .	13
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais		mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, provola, gros poivre noir	
PIZZA MIDDLETON . . . . .	14	REGINA DEL TARTUFO . . . . .	18
tomates San Marzano, jambon toscan, origan, gros bouts de mozza di bufala		mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, crème de truffe noire, carpaccio de champignons de Paris, truffe Uncinatum,	
BURRATA ADDICTION . . . . .	15		
cœur de burrata, puttanesca de tomates San Marzano, olive taggiasche, câpres, herbes siciliennes			

## DOLCI

CHEESCAKE CASSIS . . . . .	7	TIGRAMISÙ . . . . .	7
fat cheesecake de la mamma, compotée de cassis, ça va faire mal...		BANOFFEEMISU . . . . .	
TARTE DU LOVE . . . . .	8	crunchy spéculos, compotée banane cannelle, crème mascarpone, râpée de gianduja, dulce de leche	
tarte très gourmande aux trois chocolats, praliné noisette, caramel, fleur de sel			

Si vous vous posez des questions sur la cuisson de la pasta, c'est à voir avec notre chef Gaetano Scagliarini. Pour les good tips d'un trip en Italie, n'hésitez pas à demander à nos managers Davide Balotta et Annalisa Graniero. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de notre staff.

Viande bovine origine France. 12/18

## Dolci della casa

<b>TIGRAMISÙ</b> .....	7
<b>CHEESCAKE CASSIS</b> .....	7
Fat cheescake de la mamma, compotée de cassis, ça va faire mal...	
<b>BANOFFEEMISU</b> .....	8
Crunchy biscuit spéculos, compotée banane cannelle, crème mascarpone, rapée de gianduja, dulce de leche	
<b>TARTE DU LOVE</b> .....	8
Tarte très gourmande aux trois chocolats, praliné noisette, caramel, fleur de sel	

## Caffè & love

<b>CAPPUCCINO</b> .....	4
<b>CAFFÈ FRAPPÉ</b> .....	3
<b>CIOCCONOCCHIOLATO</b> .....	2,5

## Vini dolci

15cl/75cl

<b>MOSCATO D'ASTI, CASCINA D'ARMANGIA</b>	
Floral et fruité, de la balle.....	7/33
<b>MALVASIA FRIZZANTE DOLCE, LA STOPPA</b>	
Poire et fleurs blanches, miam!.....	6 / 30

### Digestivi artigianali 4cl

Limoncello.....	4
Braulio.....	6
Amaro del capo.....	6
Amaretto Disaronno.....	6
Sambuca.....	6
Montenegro.....	6
Baileys.....	6
Frangelico.....	6

### Grappe 4cl

Grappa classica bianca francescop (santa massenza, Trento).....	5
Nardini grappa riserva (bassano del grappa, Veneto)...	8
Capovilla grappa di moscato (rosà, Veneto).....	12
Grappa sassicala (schiavon, Veneto).....	16