

## 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. . . . .	6,5
en direct de Langhirano	
MOZZARELLA DI BUFALA DI SALVATORE CORSO (v) . . . . .	6
mozza di bufala campana importée directement du Caseificio delle Rose	
STRACCIATELLA FUMÉE (v) . . . . .	6
en direct de la petite ville d'Andria dans les Pouilles et préparée à la main par Salvatore Montrone rien que pour nous	
SAUCISSON TRUFFE . . . . .	6
dai due fratelli Gombitelli	
PARMIGIANO DOP 24 MOIS ET OLIVES VERTES (v) . . . . .	6
parmigiano DOP di montagna de Collechio, olives di Cerignola	
CULATELLO CON COTENNA . . . . .	9
le jambon le plus hype de la botte	
BIG BURRATA AL POMODORO (v) . . . . .	12
burrata 250gr, tomates datterino confites, graines de sésame noir, herbes fraîches	
PIZZETTA SUMMER CRUSH . . . . .	9
baby pizzetta, jambon di Parma, melon, poudre d'olives	
MELANZANA AL FORNO (v) . . . . .	8
belle aubergine cuite au four à bois, parmigiano, straciatella, tomates datterino confites, coriandre, poudre de câpres	
GORGONLOVA BRUSCHETTA . . . . .	9
pain de campagne, gorgonzola, figues, speck, réduction de Porto	
MOZZA FRITTA (v) . . . . .	7
petites boules de mozza frites, pesto de basilic	
SO FRESH' CEVICHE . . . . .	11
ceviche de daurade, mangue fraîche, coriandre, citron, chips de patate douce, oignons pickles, sarrasin, piment d'Espelette, zeste de lime	

MAXI KIFF AVEC NOS ANTIPASTI, LA FOCACCIA. . . . .5

La Bellezza  
Osteria Tradizionale

CHEF: Raffaele Santopaolo

MANAGER: Alessio Alletto e Giorgia Bontempi

IL CAPO: Guillaume Nivet.

Les plats (v) sont végétariens. 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 notre staff.

## Primi Piatti

pâtes fraîches faites à la main  
avec amour tous les matins

NORMA'S LAND (v) . . . . .	11
mafalde, ricotta fraîche, tomates San Marzano, ricotta sarda, aubergines confites	
BURRATELLI (v) . . . . .	13
magnifiques ravioli farcis à la burrata, sauce de tomates datterino, crème de straciatella, olive taggiasche, marjolaine	
PLIN EASTWOOD . . . . .	14
délicieuses pâtes fraîches farcies aux 3 viandes, chips de sauge, radis, parmigiano	
AUSTIN PESTO POWER (v) . . . . .	14
petites pâtes sardes, pesto de basilic, haricots verts, amandes, ricotta	
PASTA AI GAMBERI . . . . .	15
linguine à la bisque de gambas et safran, straciatella, tartare de gambas marinées au citron, herbes fraîches	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v) . . . . .	18
truffe Aestivum, mascarpone et petits champignons	

## Secondi Piatti

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

BUFALA CAPRESE (v) . . . . .	13
tomates 3 couleurs : tomates ananas, à l'ancienne et green zebra, mozza di bufala, pesto de basilic, pignons de pin	
POLPO LE POULPE . . . . .	18
poulpe snacké, crème de fenouil, salade de haricots verts, fenouil, vinaigrette, mûres, sauce salmoriglio	
T-BONE STEAK . . . . .	20
magnifique T-bone steak de veau de 400gr, salsa aux herbes, romarin, pommes de terre au four, oignons nouveaux	
CARPACCIO DE BOEUF . . . . .	15
bon boeuf français, courgettes vertes et jaunes, noisettes, pesto à l'estragon, pecorino, pousses de moutarde	

## Pizza Napoletana

al forno a legna, 450°C

MAMMARGHERITA (v) . . . . .	11
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais, la classique	
OÏSSE LA SAUCISSE. . . . .	14
sauce de tomates San marzano, aubergines, gros bouts de mozza di bufala, saucisse piquante de Gombitelli	
PUISSANCE 4 (FROMAGES) (v) . . . . .	12
mozza fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, parmigiano, poivre noir	
REGINA INSTAGRAM . . . . .	14
mozza fior di latte, tomates San Marzano, champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, huile aux herbes	
PIZZA AL TARTUFO (v) . . . . .	16
mozza fior di latte, saucisson truffe, crème de truffe noire, pousses de moutarde, truffe fraîche Aestivum	
YELLOW MARINARA . . . . .	15
sauce de tomates jaunes, olives, anchois, straciatella, fleurs de courgettes, origan sicilien, câpres	

## Dolci

MOUSSE AL CIOCCOLATO . . . . .	7
la plus gourmande des mousses choco, praliné al caffè	
PAVLOVA BOMBA EXOTICA. . . . .	7
vacherin aux fruits exotiques, meringue coco, chips d'ananas	
TORTA ALLE FRAGOLE. . . . .	8
délicieuse tarte aux fraises, jus verveine, crème mascarpone	
IL TIGRAMISÙ . . . . .	6,5
L'INCROYABLE TARTE AU CITRON . . . . .	7
bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue	
LIMONEMISÙ. . . . .	8
Tiramisù twisté au citron d'Amalfi, Limoncello	

GLACES MAISON  
DÉMENTES

GELATO  
DU JOUR

Gelato e Chantilly  
6,5