

ANTIPASTI

À PARTAGER

STRACCIATELLA (v)	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
MOZZA FRITTA (v)	7
petites boules de mozza frites, pesto de basilic, le tout fumé sous cloche !	
FIKI FIKI BRUSCHETTA	8
pain croquant, figues rôties, jambon toscan, mozza di bufala, herbes fraîches	
JAMBON DI PARMA DOP 24 MESI	7
en direct du village de Langhirano, de notre producteur Stefano Borchini, petit pain frit	
PRINCESSE STRACCIA	8
baby pizzetta aux céréales, pêches confites, saucisson lonzino de notre producteur Stefano Falorni, stracciatella	
FLOWER CHEESE (v)	8
fromage frais aux trois laits, fleurs, moutarde de coing de notre producteur vénitien Lazzaris	
PARMELA ANDERSON	9
prosciutto toscano de notre producteur Stefano Falorni, melon, olive taggiasche, huile aux herbes	
PIATTO DELLA SQUADRA	14
jambon culatello senza cotenna, saucisson truffe et fenouil, parmigiano DOP 24 mesi, bresaolata dans le filet du cochon, olives Cerignola, gnocco fritto	
BIG BURRATA CRÉMEUSE POUR 2 (v)	12
250g de burrata hyper fraîche, tomates datterino confites, herbes fraîches	
BABY CAPRESE (v)	8
tomates à l'ancienne, tomates cerises confites, mozza di bufala, huile aux herbes, oignons nouveaux	

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS, SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

PESTO POWER (v)	12	RISOTTO STAR	16
tagliolini, pesto de basilic, haricots verts, ricotta di bufala de Salvatore Corso, basilic, pignons de pin		risotto aux crevettes et safran, stracciatella, tartare de crevettes marinées au citron, piment d'Espelette	
MAGNIFICA CARBONARA	14	LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v)	18
linguine, magnifique carbonara classica, jaunes d'oeufs bios, guanciale de notre producteur Falorni, pecorino, poivre noir		mafalde, truffe Aestivum, mascarpone, crème de truffe noire, petits champignons	
SAUSAGE PASTA PARTY	15		
paccheri, délicieux ragù de saucisse italienne, aubergines confites, caciocavallo, basilic			

I BUONI PIATTI

LES PETITS FAVORIS DU CHEF

CARPACCIO DE BŒUF	15
bon boeuf français, pêches à la lavande, amandes, ricotta sarda, huile aux herbes, pousses de blettes	
T-BONE STEAK	20
magnifique T-bone steak de veau de 400gr, pommes de terre au four, ketchup	
ORATA AL FORNO	17
daurade entière au four, câpres, olives, tomates confites, pickles d'oignons	
AVE CESARIA	14
filets de poulet panés, laitue romaine, avocat grillé, radis rouge, parmigiano, sauce caesar du chef, jambon croquant, menthe et estragon	
MAGIC FAGIOLINI (v)	14
salade de haricots verts, mûres, figues rôties, stracciatella fumée, graines de sésame, oignons nouveaux, vinaigrette	

PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (v)	12	NAPOLI PIZZ	10
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais		sauce de tomates San Marzano, anchois, origan, ail, olives et basilic	
BURRATA PESTO (v)	15	BUFALALA LAND	14
mozza fior di latte, pesto de basilic, coeur de burrata, tomates confites, pignons de pin		focaccia, jambon toscan, figues rôties, pecorino, mozza di bufala, basilic	
QUEEN BIG	13	PIZZA TRUFFE (v)	18
sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, champignons Portobello, jambon cuit aux herbes, ciboulette		crème de truffe noire et champignons, stracciatella, courgettes grillées, truffe fraîche Aestivum, basilic	

DOLCI

PEACH OH MY PEACH	6	LIMONEMISÙ	8
pêches pochées au romarin, biscuit cantucci maison		Tiramisù twisté au citron d'Amalfi	
TIGRAMISÙ	7	DAME CHARLOTTE	7
		charlotte aux framboises: biscuits cuillère, mousse vanille, coeur coulant framboise, framboises fraîches	
CREMA MAGNIFICA	7		
magnifique crème brûlée vanille, une touche de safran, le tout flambé !			