TOUT EST FAIT MAISON . TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE, SANS INTERMÉDIAIRE . LA BELLEZZA EST UN TRATT AN B CORP.

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

COPPA CAPOCOLLO DI CINTA SENESE 7
le king des cochons, élevé en plein coeur de la Toscane par les Falaschi depuis 1925

BIG STAR BURRATA (v) 12
250gr de burrata hyper fraîche venue tout droit des Pouilles, coeur coulant au pesto de basilic, tomates datterino confites, pignons de pin

THE NUTCRACKER (v) 8
crousti pizzetta, noisettes, parmigiano, courge grillée, stracciatella fumée, thym

FATAL BRUSKETTA 8
bruschetta ricotta di bufala au thym, zeste de citron, lardo rosa, marjolaine, champignons poêlés

★ MAGNIFISANTA PIZZETTA (v) 8
pizzetta croustillante à la stracciatella, cime di rapa, grenade

★ WINTER TRUFFLELAND (v) 10
polenta frite à la truffe fraîche Melanosporum, crémeuse sauce au parmesan

CARCIOFI AL GRATIN (v) 6
artichauts gratinés, creamy béchamel, olive taggiasche, origan, pecorino, fior di latte, zeste d'orange

MAXI KIFF AVEC NOS ANTIPASTI, LA FOCACCIA 5

Primi Piatti

pâtes fraîches faites à la main
avec amour tous les matins

POMPOMPODORO (v) 11
busiata, sauce de tomates San Marzano, stracciatella fumée, tomates datterino confites, basilic

★ L'ANATRA È FESTA 16
ravioli farcis au canard fondant, généreux bouillon de volaille

PIGGY COOL 13
paccheri jolies, ragoût de saucisse, caciocavallo

AUTUMN BODY CHALLENGE (v) 13
fettucine, herbes fraîches, poêlée de champignons, châtaignes torréfiées, pecorino romano, thym

MAGIC TRIGLIA 16
linguine, ragù de rouget, tomates piennolo del Vesuvio, huile d'olive à l'ail, fenouil sauvage

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v) 18
truffe Melanosporum, 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

CÆSAR PALACE 14
magnifique cæsar salade : aiguillettes de poulet panées, laitue romaine, avocat grillé, radis, salsa cæsar, parmigiano

POULPARTY 18
poulpe grillé, jolie sauce salmorillo citron et persil, déclinaisons de chou-fleur en carpaccio, crème et rôti, aneth

★ STINCO DI NATALE PER 2 . . . . . 18 P/P
jarret de porc, onctueuse purée de pomme de terre, salsa verde, jus de viande

TRUFFLE CARPACCIO 16
bon bœuf français, sauce à la truffe, pousses de moutarde, crème de topinambour, chips de topinambour, truffe fraîche Melanosporum, marjolaine, noisette, pecorino

La Bellezza
Osteria Tradizionale

CHEF : Raffaele Santopaolo
MANAGER : Giorgia Bontempi
IL CAPO : Alessio Alletto

Pizza Napoletana

al forno a legna, 450°C

MAMMARGHERITA (v) 11
mozza fior di latte, tomates italiennes, basilic frais, la classique

SAUCISSE SEX AND SUN 14
sauce tomate San Marzano, mignonnes tomates datterino, spicy saucisse au piment, fior di latte, pesto Basilic, basilic frais

PUISSANCE 4 (FROMAGES) (v) 12
mozza fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, parmigiano, poivre noir

REGINA INSTAGRAM 14
mozza fior di latte, stracciatella, champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, ciboulette

PIZZA DOUBLE TRUFFE (v) 18
mozza fior di latte, crème de truffe noire, truffe Melanosporum, girolle, basilic

NAPOLI PIZZ 10
sauce de tomates italiennes, anchois, origan, ail, câpres, olives

STARSTRACCIATELLA 13
onctueuse crème de fenouil, caciocavallo au lait entier, coppa sicilienne, stracciatella, pecorino râpé

Dolci

IL TIGRAMISÙ 6,5

BANOFFEEMISÙ 7
tiramisu aux crunchy speculoos, caramel mou au beurre salé, banane, crème de mascarpone, copeaux de gianduja et dulce de leche. Paradiso.

DONNA COTTA 8
twist passionné de votre dessert préféré, panna cotta aux fruits exotiques

L'INCROYABLE TARTE AU CITRON 7
bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue

PROFITEROLE NAPOLITAINE 8
énorme profiterole, glace fior di latte, noix de pecan caramélisées, bon chocolat noir tout chaud

PIZZA AL NOCCIOLA 7
on vous présente la Pizza al Nocciola, une pizza fourrée avec notre incroyable pâte à tartiner maison

GUILT-FREE CRUMBLE 7
gourmand crumble vegan et gluten-free aux pommes, onctueuse sauce aux cacahuètes

★ JINGLE BAB 7
baba festif aux épices de Noël, chantilly maison au marron, marrons glacés, clémentines confites et pochées

GLACES MAISON DÉMENTES

GELATO
DU JOUR
Gelato e Chantilly
6,5

Les plats (v) sont végétariens. Viande bovine origine France. 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.

Dicembre 2019