

--- I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI ---

MORTADELLE PICCANTE : mortadella con peperoncino en direct de la salumeria Negrini, la juste dose de spicy // **6**

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI : l'inoubliable jambon en direct de la région de Parme, fondant à souhait // **8**

BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA : bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert // **8**

DUO DE SALAME, TRUFFE ET FENOUIL : saucissons à la truffe et au fenouil, tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli // **7**

STRACCIATELLA FUMÉE (V) : juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère // **7**

--- ANTIPASTI ---

THE BEETLES (V) : big burrata de 250g à la caponata d'aubergines frites, courgettes frites et céleri-branche, mignonnes tomates confites, oignons aigre-doux, réduction de vinaigre balsamique, pignons de pin et crousty betteraves on top // **13**

ORIGANGSTA PARADISE (V) : dodue focaccia bien croustillante, parmigiano, origan, filet huile d'olive // **4**

TARTUFO BOMB : croquette de béchamel à la truffe fraîche de saison et prosciutto di Parma. Un petit goût de reviens-y // **9**

FIORI DI ZUCCA RIPIENI (V) : joli bouquet de fleurs de courgettes frites farcies à la ricotta di bufala, topinambour, mozzarella di bufala fumée et taboulé d'herbes, le tout acoquiné d'une douce sauce tzatziki // **8**

BRUSCHETTA COLORATA (V) : grosse tranche de pain façon pain perdu, ricotta aux herbes fraîches, carpaccio de tomates anciennes, tomates séchées, vinaigre balsamique on top // **8**

ORATA MITSOUKO : ceviche de dorade magique, caviar Baeri, gazpacho de tomates et poivrons, maïs, citronette aux herbes, le tout servi sur de belles feuilles de sucrine // **14**

MELANZANE CON CREMA DI BURRATA (V) : aubergine ultra fondante, crème de burrata, petites tomates confites, herbes fraîches, juicy sauce de tomates Datterino // **9**

PASTA FRESCA

ON MET À L'HONNEUR NOS PRIMI ITALIENS, DONT NOS PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN.

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

GNOCCHI ON HEAVEN'S DOORS (V) / 12
big dirty gnocchi de pommes de terre gratinés, sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, caciocavallo, basilic frais

PESTO THE MOON (V) / 13
casarecce au pesto de basilic, cœur de burrata fumée, piment d'Espelette, petits pignons de pin

LINGUINE ALLA NERANO (V) / 13
décadentes linguine aux courgettes frites, parmigiano, pecorino et menthe fraîche

CARBONARA DANS LA MEULE PER 2 / 16 PP
délicieuses linguine servies depuis la meule de pecorino borgo antico, œufs, guanciale croquant, poivre noir

CALAMARATA ALL'ARRABBIATA DI CALAMARI / 17
paccheri au ragù d'encornets all'arrabbiata, crousty panure aux herbes, olives taggiasche, poutargue, citronnelle, piment frais

--- SECONDI PIATTI ---

LOVE ME TENDER : hampe de bon bœuf français, petits poivrons verts, dirty gratin de pommes de terre, salsa verde, le tout arrosé d'un jus de viande // **18**

SPIEDINI DI SEPIA : belle brochette de seiche grillée, mignonnes pommes de terre grenaille aux herbes et chapelure au thym on top, fraîches feuilles de sucrine, vinaigrette au citron, mayonnaise maison // **17**

PIZZA NAPOLETANA

MAMMARGHERITA (V) / 12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilic frais

STRACCIATELLA VERSACE (V) / 14
mozza fior di latte, petits morceaux d'aubergines au zaatar, stracciatella, mignonnes tomates confites, huile verte aux herbes, basilic frais

TOTALLY SPICES / 14
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, saucisse pimentée bien hot, crème de poivrons jaunes, estragon, olives taggiasche

CHEESE IN LOVE (V) / 13
mozza fior di latte, roquefort, ricotta aux herbes, crème d'épinards, parmigiano, basilic frais, éclats de noix de pécan

MOMENT OF TRUFFE (V) / 18
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette

THE QUEEN'S GAMBIT / 15
mozza fior di latte, carpaccio de champignons de Paris et petits champignons de Paris rôtis, jambon cuit aux herbes, huile d'aneth, soyeuse sauce cacio e pepe, aneth et basilic frais

DOLCI

SUNDAE KIND OF LOVE / 8
gelato homemade ultra crémeux, coulis de fruits des bois

MISS FRISKY LADY (VEG) / 8
salade de fraises, tomates juteuses et maxi chantilly vegan. She's so fresh!

CHOCO CLAP CLAP / 8
inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone

SAY CHEESECAKE / 7
extra-dose de mascarpone ultra-coulant, fromage frais et vanille

IL TIGRAMISÙ / 7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

GELATI DÉMENTES MAISON / 6,5
gelato & chantilly (un seul parfum)

L'ÎLE DESSERT / 7
une part géante d'île flottante, pop corns caramélisés, caramel au beurre salé