

DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS (70% AU TOTAL). NOTRE ENGAGEMENT PASSE ÉGALEMENT PAR L'ULTRA TRANSPARENCE SUR LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS.

--- I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI ---

MOZZARELLA DI BUFALA 125G (V) : 125gr de mozzarella di bufala artigianale, huile d'olive sicilienne // 8

STRACCIATELLA FUMÉE (V) : le cœur crémeux de la burrata de notre producteur Salvatore Montrone, fumée alla Pugliese // 7

BURRATA 250G E PAPPAL POMODORO (V) : énorme burrata pugliese de 250gr, pappal pomodoro: pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive sicilienne // 13

SALAME AL TARTUFO : sexy saucisson en direct de notre producteur Sergio Falaschi // 8

BRESAOLA PUNTA D'ANCA : bresaola de bon bœuf italien, en direct de Lombardie // 8

JAMBON CULATELLO CON COTENNA : au jambon ce que Kobe Bryant est au basket // 9

CRISPY FOCACCIA (V) : pizetta toute chaude à l'origan et huile d'olive toscane pour accompagner vos sexy prodotti // 4

--- CICHETTI DA CONDIVIDERE ---

LASAGNA FRITTA : des cubes de mac'n cheese délirants frits au bon boeuf fondant, béchamelle au safran, pousses shizo // 7

EMPANADA RICOTTA MARTIN (V) : petits beignets frits fourrés aux épinards frais, ricotta di bufala, sauce aux tomates datterino brûlées, citron vert, tout droit de Cagliari // 7

CRUNCHY RADICCHIO SALAD (V*) : radicchio tardivo, endives, énorme tranche de pecorino, oranges sanguines, amandes toastées, vinaigrette aux agrumes // 8

BRUSCHETTA BUFALA SOLDIER : pain de campagne croustillant, gros morceaux de mozzarella di bufala juteux, anchois di Cetara, tomates confites, pesto de basilic // 9

PASTA FRESCA

ON MET À L'HONNEUR: LES PRIMI PIATTI ITALIENS; NOS PÂTES FRAÎCHES SONT FAITES À LA MAIN.

PESTO BURRATA CORZETTI (V)* / 13

une pasta ronde et plate qui nous vient tout droit di Liguria, pesto de basilic épais, crème de cœur de burrata, basilic

CARBONARA DANS LA MEULE PER DUE / 15 PP

délicieux tagliolini servis depuis la meule de pecorino, œufs, guanciale croquant, poivre noir

LA BELLA GIRELLA / 15

raviolo géant farci à la ricotta di bufala et épinards, ragu de lapin fondant, olives taggiasche, tomates datterino

PASTA AL POMODORO E BUFALA FRESCA (V)* / 13

sauce de tomates San Marzano cuite 4h, gros morceaux de mozza di bufala juteuse DOP, basilic frais

PASTA AL TARTUFO (V) / 18

mafalde, truffe fraîche Melanosporum, crème de truffe noire, petits champignons de Paris

CALAMARATA ALL'ARRABBIATA E CALAMARI / 16

sauce de tomates San Marzano pimentée au piment frais, calamars ultra fondants, poutargue, olives taggiasche, poivre noir toasté

SECONDI PIATTI

IL GRAN CARPACCIO : carpaccio de bon bœuf français, pousses de cresson, mayonnaise aux fruits de la passion, chips de pecorino, artichauts sautés // 15

CEVICHÉRIE AMOUR : délicieux ceviche de dorade, kiwi, pomme verte acidulée, patate douce, vinaigrette au fruit de la passion et citron vert, petites pousses, coriandre // 13

LA SALSICCIA XXL : le kiff ultime: une énorme brochette de saucisse de cochon toscan aux herbes siciliennes, crémeuse polenta au romarin // 15

INSALATA SUPER VITTORIO (V) : poivrons ultra fondants, gros morceaux de mozzarella di bufala juteux, olives taggiasche, 7 herbes fraîches, boulgour, câpres // 13

MAMMARGHERITA (V)* / 12

mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais

DOUBLE TRUFFLE (V) / 18

mozza fior di latte, parmigiano, crème de truffe noire, truffe noire Melanosporum, champignons de Paris

4 FROMAGES (V) / 13

mozza fior di latte, gorgonzola, provolone, parmigiano, gros poivre noir, basilic

PIZZE

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA**

TOM TOM & (REGI)NANA / 15

mozza fior di latte, pleurotes, jambon cuit aux herbes, crème cacio e pepe, champignons de Paris, aneth

EMILY BURRATAJKOWSKI (V)* / 14

tomates San Marzano, cœur de burrata, pesto de basilic, fleurs de câpres, olives taggiasche, piment d'Espelette

HOT STUFF / 14

mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, saucisse piquante, peperoni, jalapeño, oignons rouges confits, basilic

VEGAN DELIGHT (VEG) / 13

pesto de basilic, aubergines, tomates San Marzano, pignons de pins, crispy câpres, olives taggiasche

--- DOLCI ---

GLACES DÉMENTES MAISON

GELATO & CHANTILLY (UN SEUL PARFUM) / 5,5

AU CHOIX : SORBET POIRE ET VANILLE // PISTACHE DE BRONTE // CAFÉ, CARDAMOME ET PRALINÉ CROUSTILLANT

CARPACCIO DI ANANAS (VEG) / 7

carpaccio d'ananas ultra fondant, caramel aux épices et aux fruits de la passion, crème de coco fouettée, crumble de coco, fruit de la passion, citron d'Amalfi

CHOCOCLAPCLAP / 7

inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, chantilly maison à la vanille

L'INCROYABLE TARTE AU CITRON / 6

bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue

GLA GLA GLAP YOUR HANDS / 7

glace crémeuse au yaourt, cerises amarena, meringue, amandes et noix de pécan caramélisées, chantilly maison

ISOLA FONDANTE / 6

une part géante d'île flottante, pralines roses et pop corns caramélisés, caramel au beurre salé et crème anglaise à la vanille maison

IL TIGRAMISÙ / 7

le grand classique della casa



* SIGNIFIE QUE CE PLAT PEUT ÊTRE COMMANDÉ DANS SA DÉLICIEUSE VERSION VÉGAN. (V) VÉGÉTARIEN. (VEG) VEGAN.
PASTA DISPONIBLES POUR VOS ENFANTS. N'HESITEZ PAS À DEMANDER PLUS DE RENSEIGNEMENTS À NOSTRA SQUADRA. SI VOUS AVEZ DES INTOLÉRANCES, MERCI DE NOUS PRÉVENIR. DES PLATS VEGAN, SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE SONT DISPONIBLES. ATTENTION, LES PLATS SANS GLUTEN PEUVENT CONTENIR DES TRACES.

TAXE ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS. VIANDE DE BŒUF ORIGINE FRANCE.
CHEF: IDRIS LAGHLIMI / MANAGER: LIVIANA BELLO / CHEF BARMAN: NAZZARENO MANTELLA / CAPO: CANDICE FRANC. RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA® - LISTA DEL MESE 01/20

** NOS PIZZE AU FEU DE BOIS SONT FAITES EN "AUTOLISI" UNE TECHNIQUE DE FERMENTATION PARTICULIÈRE QUI FACILITE SA DIGESTION ET ÉVITE UNE SOIF DÉMESURÉE

CUCINA POPOLARE
7 RUE NEUVE - 69001 LYON

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA

D
A

C
A
R
M
E
L
O



DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

ON A PLUS D'UNE CENTAINE DE PRODUCTEURS EN ITALIE, CHEZ QUI ON ACHÈTE EN DIRECT, SANS INTERMÉDIAIRE. ÇA NOUS PERMET DE TRAVAILLER AVEC DES ARTISANS INCROYABLES QUI TRAVAILLENT DANS LE RESPECT DES PRODUITS ET DES SAISONS.
CHAQUE JOUR EST UNE NOUVELLE OPPORTUNITÉ POUR AVOIR UNE EMPREINTE ENCORE PLUS POSITIVE ET ON EST PERSUADÉS QUE ÇA PASSE PAR DES GESTES AU QUOTIDIEN, COMME LA MISE EN PLACE DU TRI SÉLECTIF DANS NOS RESTAURANTS, L'UTILISATION D'ÉNERGIE VERTE À 100%, PROPOSER DE PLUS EN PLUS D'OPTIONS VÉGÉTARIENNES À LA CARTE OU ENCORE L'UTRA TRANSPARENCE SUR LA PROVENANCE DE NOS PRODUITS.