



## NOTRE MENU EST MOCHE MAIS BCORP



En gros ça veut dire qu'on préfère vous proposer une version digitale de notre menu via le QR qui est posé sur votre table plutôt que d'imprimer des milliers de menus certes très beaux et très cool, mais qui sont juste mauvais pour la planète. Comme chaque action que l'on mène au quotidien, que ce soit dans le fait de proposer une carte avec des produits de saison, de limiter la consommation de viande en proposant toujours plus d'options gourmandes et végétariennes (parce que oui ça peut aller de paire), de n'alimenter nos restos qu'en énergie verte, on se lève chaque jour en se demandant ce que l'on peut améliorer pour continuer de recevoir dans nos restos tout en ayant l'impact le plus positif possible.

Alors ce menu fait peut-être mal aux yeux, mais franchement, on trouve qu'il n'y a pas mieux.

### BUONI PRODOTTI

LES PRODUITS BRUTS EN DIRECT DE NOS PETITS PRODUCTEURS POUR LES KIFFS EN SOLO OU À PLUSIEURS


<b>STRACCIATELLA FUMÉE (V)</b> .....	7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
<b>BABY BURRATA (V)</b> .....	8
Burrata de 125gr crémeuse à souhait, filet d'huile d'olive e basta	
<b>BURRATA AL PESTO ROSSO (V)</b> .....	13.5
Big burrata de 250gr fourrée au pesto rosso, servie avec un croquant pane carasau frit, un pain typique de Sardaigne, piment séché et basilic on top	
<b>DUO DE SALAME</b> .....	7
Le mythique saucisson Felino IGP de La Fattoria di Parma et saucisson toscan au fenouil de la Salumeria Falorni	
<b>BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA</b> .....	8
Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI</b> .....	8
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	

### ANTIPASTI

<b>CHEESELEADER (V)</b> .....	8
Bâtonnets de fromage provolone spicy, panés et bien cheesy, servis avec une sauce barbecue pimentée	
<b>DON'T BREAD MY HEART (V)</b> .....	9
Croquante bruschetta recouverte d'un trio de tomates bien juteuses - cœur de bœuf, Noire de Crimée et Datterino confites -, sauce de tomates Datterino brûlées, mozza di bufala fumée et filet d'huile au basilic	
<b>ARANCINI AI PISELLI</b> .....	8
Trois dodues boulettes frites au cœur crémeux de risotto, petits pois, provola, pecorino et guanciale, crispy speck et parmigiano râpé on top. Oh dio mio !	
<b>CULATELLO E GNOCOCO FRITTO</b> .....	10
Direction l'Emilia Romagna avec ces fines tranches de culatello acoquinées de ses croquants gnocco fritto	
<b>INSALATA DI PRIMAVERA (V)</b> .....	7
Fraîche salade de puntarelle, asperges vertes grillées, fromage de chèvre, petits oignons rouges frits, éclats d'amandes, vinaigrette aux anchois et câpres	
<b>LA DOLCEVICHE</b> .....	11
Ceviche de bar bien frais, oignons rouges, tomates Datterino confites, sucrose, olives taggiasche séchées, fenouil, le tout arrosé d'un punchy jus de fruit de la passion et menthe	

### PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUTS LES MATINS

<b>FUSILLI ALLA NORMA (V)</b> .....	12
Délicieux fusilli à la sauce de tomates San Marzano et Datterino, aubergines frites, ricotta salata, basilic on top	
<b>ZUCCHINI VU NI CONNU (V)</b> .....	13
Crazy paccheri aux courgettes frites, copeaux de provolone, olives taggiasche séchées, menthe fraîche et parmigiano râpé / supplément stracciatella fumée + 3€	
<b>LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)</b> .....	18.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
<b>SEA YOU SOON</b> .....	17
Démentes linguine aux palourdes, moules, persil et sauce de tomates Datterino. Vol direct vers Napoli !	
<b>BURRATELLI RIPIENI (V)</b> .....	15
Burratelli farcis à la stracciatella fumée et au basilic, recouverts de sauce de tomates San Marzano et Datterino, petites tomates et herbes fraîches	
<b>BUNNY PARKER</b> .....	16
Mignonnes pâtes girasoli farcies au bon ragù de lapin et ricotta, soyeuse sauce demi-glace et beurre noisette, olives taggiasche séchées, sauge frite et marjolaine on top	
<b>PASTA BAMBINI</b> .....	7
 Une petite portion de pasta uniquement pour nos cool kids. Pour la salsa du jour, n'hésitez pas à demander à notre squadra.	

### SECONDI PIATTI

LES PLATS FRAIS DU CHEF AUX BONS PRODUITS DE SAISON, BONS POUR LE CORPS, DONC BONS POUR L'ÂME

<b>FRISELLA PUGLIESE (V)</b> .....	13
Deux croustillantes tranches de frisella, un biscuit de pâte à pizza grillé typique des Pouilles, recouvertes de légumes rôtis - aubergines, courgettes, poivrons rouges et jaunes -, stracciatella fumée, olive taggiasche séchées et filet d'huile au basilic	
<b>BŒUFFY CONTRE LES VAMPIRES</b> .....	16
Fondant tartare de bœuf coupé au couteau, fenouil, câpres frites, petite touche de salsa ponzu au yuzu et vinaigre de riz, le tout acoquiné de pommes de terre rôties	
<b>EL POLPO</b> .....	18
Coquin poulpe frit et pané aux corn flakes, salsa nduja vegan - poivrons rouges, tomates séchées et piments bien hot -, servi avec des haricots cocos, ciboulette on top	
<b>L'ENTRECÔTE COTÉE</b> .....	27
Démente entrecôte de bœuf de Normandie de 450g, une pièce ultra tendre, salsa verte et comotée d'oignons, servie avec sa clique de pommes de terre à l'ail et au romarin	

### PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

<b>MAMMARGHERITA (V)</b> .....	12
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
<b>MARGHERITA DURAS (V)</b> .....	13
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, mozzarella di bufala bien juteuse, basilic frais	
<b>LA REINA DEL FLOW</b> .....	15.5
Sauce de tomates San Marzano, jambon cuit aux herbes, carpaccio de champignons, olives taggiasche séchées, ciboulette	
<b>CHEESY L'IMPÉRATRICE (V)</b> .....	14
Ricotta, parmigiano, pecorino, fromage de chèvre, noix de pécan, miel	
<b>HOT MACHINE</b> .....	13
Crème de poivrons rouges et nduja piccante, spianata piccante, fondue de pecorino, parmigiano et ricotta, piment vert	
<b>TARTRUFFE (V)</b> .....	18.5
Ricotta et sauce à la truffe, mozza fior di latte, petits champignons de Paris cuits, poireaux frits, truffe fraîche de saison, ciboulette	

### DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

<b>IL TIGRAMISÙ</b> .....	7
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
<b>LADY BABA</b> .....	8
Joufflu baba au rhum et à la vanille, chantilly ultra légère	
<b>MONTE ROSSO</b> .....	8
Coque meringuée garnie d'un crémeux à la vanille et de chantilly, coulis de fruits rouges et fruits rouges frais on top	
<b>CERTIFIED CHOCO-LOVER</b> .....	8
Crèmeux au chocolat noir, praliné aux noisettes et citron, fleur de sel, poivre de Java, giga langues de chat choco-vanille	
<b>GELATI DÉMENTES MAISON</b> .....	6.5
Gelato & chantilly (un seul parfum)	
<b>BANOFFEE PIE</b> .....	8
Éclats de spéculoos, crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja râpés on top	
<b>SUNDAE KIND OF LOVE</b> .....	9
Gelato fior di latte topée de coulis exotique, meringue, fruit de la passion et mangue fraîche on top	