

OSTERIA PALATINO

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA / TUTTO È FATTO IN CASA

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

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

ITALIAN SCOTCH EGG : le scotch egg de la Botte, friture d'œuf mollet enrobé de chair à saucisse maison, sauce aïoli et estragon // 8

TACOS SOUFLÉ : crousty coque de farine de maïs soufflée, fourrée à la baccalà mantecato, sauce pil pil, pêches marinées bien juteuses et confiture de pêches // 8

BURRATA CON PAPPALOMODORO (V) : énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive toscane // 13

BRIGITTE MAQUEREAU : maquereau à la plancha, mignonnes tomates San Marzano confites, poivrons jaunes cuits au four, pousses d'épinard, crunchy panure au romarin, sauce pil pil au citron et sauce au citron vert et laurier, zestes de citron vert // 9

IT'S BREADNEY BITCH (V) : grosse tranche de pain de campagne grillée, ricotta di bufala, pesto alla genovese, mignonnes tomates confites à l'ail, piment d'Espelette, basilic frais, huile infusée au basilic // 7

--- I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI ---

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

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

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

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

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

LINGUINE ALL'ARRABBIATA (V) / 13
linguine à la salsa arrabbiata avec le petit kick pimenté qu'il faut, cœur de burrata, pesto de basilic, piment frais et d'Espelette, herbes fraîches

CAPPELLETTI ALLA PARMIGIANA (V) / 14
cappelletti farcis à la ricotta et aux aubergines, parmigiano fondu, petits morceaux d'aubergines frites, mignonnes tomates cerise poêlées, herbes fraîches

LASAGNA RED CARPET PER 2 / 16 PP
lasagna aperta, con le sfoglie rosse au bon ragù d'agneau, pesto d'épinards, mousse de caprino, cerises fraîches, pousses d'oseille rouge et de petits pois, pignons de pin

I NOSTRI PRIMI DI MARE

LA TOUR DE PEAS / 16
tagliatelle verte à la lotte, crème de petits pois, petits pois frais, demi-glace de poisson, petites pousses de shiso rouge, piment d'Espelette, joli coulis de framboise et zestes de citron vert

PACCHERI BOMB / 13
paccheri freschi à la sauce de tomates Datterino et courgettes, petites tomates cerise jaunes et rouges confites, courgettes alla scapece, mousse de ricotta et anchois, crousty fleurs de courgettes

CASONCELLI ALLA CARBONARA DI MARE / 17
dodus casoncelli farcis à la salsa carbonara, petits morceaux de thon frais, ail noir, zestes de citron vert, fines tranches de poutargue d'œuf, le tout arrosé d'une sauce pil pil

SECONDI PIATTI

MARITOZZO CON POLPETTE DI AGNELLO : dodue brioche maison farcie aux boulettes d'agneau et ragù d'agneau au paprika, soyeuse sauce demi-glace aux cerises, ricotta sarda râpée on top, coulis de framboises et douce sauce aïoli // 16

DELICATO CARPACCIO : carpaccio de bœuf ultra fondant, poireaux grillés, juicy coulis de tomates jaunes et pommes, courgettes alla scapece, pesto de roquette et raifort, petits grains de riz noir soufflé, pousses de betterave, ricotta râpée on top // 15

POULPE IT UP : fringant poulpe snacké acoquiné d'un écrasé de pommes de terre, houmous de pois chiches, zestes de citron, soyeuse sauce chimichurri // 17

INSALATA FRESCA (V) : big morceau de pastèque ultra juteuse, fraîche salade de roquette, quinoa, feta, tomates, petites graines de courge et de tournesol // 13

PIZZE

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA**

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

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

NDUJA LIPA / 13
ricotta, salsa alla nduja et ricotta, piments rouges et verts frais, salame piccante bien hot, oignons rouges confits, basilic frais

QUEEN B / 15
sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, artichauts, olives taggiasche, cœur de burrata, petits champignons de Paris cuits, ciboulette fraîche, huile verte

BITCHEESE / 15
mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, vinaigre balsamique, petits copeaux de bonite séchée on top

CALZONE INTERDITE (V) / 13
calzone toute chaude, sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, ricotta di bufala, pesto di basilico et basilic frais

ORIGANGSTER SQUAD (V) / 14
crème de courgettes et origan, crème de poivrons jaunes, aubergines frites, ail, mignonnes tomates Roma confites, big morceaux de mozzarella di bufala, basilic frit

--- DOLCI ---

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

THE BIG LIMEOWSKI / 7
tarte au citron vert bien acidulée sur une pâte sablée à l'avoine, meringue italienne XXL. Boom, fraîcheur instantanée

BANANA MOUSKOURI / 9
banana split XXL, glaces homemade au chocolat, à la vanille et à la fraise, confettis en sucre, pâte à tartiner maison et avalanche de crème fouettée

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

GELATI DÉMENTES MAISON
GELATO & CHANTILLY
(un seul parfum) / 6,5

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

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

(V) VÉGÉTARIEN. (VEG) VEGAN.

PASTA DISPONIBLE POUR VOS ENFANTS, N'HÉSITÉS PAS À DEMANDER PLUS DE RENSEIGNEMENTS À NOSTRA SQUADRA. LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE AUPRÈS DE LA TEAM.

TAXE ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE OU ITALIE (PORCINE).

Chef: ANDREA ASSOGNA / Manager: GIANLUCA AUDINO / Capo: PIERRE TAMISIER - Ristorante del Gruppo Big Mamma® - ÉTÉ 2021



** NOS PÂTES À PIZZE SONT FERMENTÉES DURANT 48H