

OSTERIA PALATINO

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA / TUTTO È FATTO IN CASA

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE. POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.

--- I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI ---

STRACCIATELLA FUMÉE (V) // 7

juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

DISIZ LA PESTO (V) // 12

énorme burrata de 250gr fourrée au pesto de basilic, baby tomates Datterino confites, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta

BURRATA CON PAPPÀ AL POMODORO (V) // 8

mignonne burrata de 125gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive toscane

CULATELLO CON COTENNA // 9

le jambon le plus hype de la botte

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

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

PORTOBELLO ROAD (V) : champignons portobello cuits à la plancha puis frits, pickles de champignons chiodini, fondue de parmigiano, creamy sauce au yaourt et ciboulette // 7

FUNNY BUNNY : maxi pain de campagne grillé avec des tranches de rôti de foie gras de lapin et épaule de lapin, épinards sautés à l'ail, mignonnes tomates confites, soyeuse sauce à la truffe et truffe fraîche de saison // 9

HOT OSTRICHE : trois belles huîtres gratinées, panure à la nduja, piment frais, salsa persillade on the side // 10

PASTA FRESCA

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

TORTELLI AI FUNGHI (V) / 14

dodus tortelli farcis aux champignons de saison, fraîche gelée de citron vert et ciboulette, pickles de champignons chiodini, girolles sautées au beurre et avalanche de parmigiano fondu

PAPPADELLE CON RAGÙ

DI CINGHIALE PER 2 / 16 PP

démentes pappardelle au bon ragù de sanglier, pecorino, petits oignons aigre-doux au gingembre, ciboulette et pignons de pin on top

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18

mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

RIGATONI ALL'ARRABBIATA (V) / 13

rigatoni à la salsa arrabbiata avec le petit kick pimenté qu'il faut, stracciatella fumée, pesto de basilic, piment rouge et vert frais, piment d'Espelette, basilic

CANEDERLI TIROLESIS / 14

dirty boulettes de pain typiques du Tyrol, speck, moules, ciboulette sur une décadente fondue de camembert di bufala

SECONDI PIATTI

MEAT THE ROAD JACK : os à moelle farci au tartare de filet de bœuf, moutarde à l'ancienne, fraîche roquette, crispy topinambour, pickles d'oignons rouges, ciboulette, délicieuse sauce d'os à moelle aux herbes // 15

DONALD DUCK : pimpant magret de canard, chou kale sauté, figues rôties, punchy sauce à l'orange et au fenouil, petits champignons cardoncelli séchés, chou-fleur cru râpé, le tout servi sous cloche et fumé aux fruits rouges // 18

MISTER LOBSTER : big chou farci au homard, tomates Datterino, roquette et chou rouge mariné, mayonnaise maison au citron et graines de sésames on top // 24

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

SAY CHEESECAKE / 7

extra-dose de mascarpone ultra-coulant, fromage frais et vanille

GELATI DÉMENTES MAISON

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



VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE (PORCINE). TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS.

Chef: ANDREA ASSOGNA / Manager: GIANLUCA AUDINO / Capo: PIERRE TAMISIER

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE AUPRÈS DE LA TEAM. DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS. (V) VÉGÉTARIEN. (VEG) VEGAN. LA TRANSPARENCE, LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, C'EST NOTRE MOTTO. RETROUVEZ LA LISTE DE NOS PRODUCTEURS SUR BIGMAMMAGROUP.COM/FR/PRODUITS - AUTOMNE 2021 - RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA®

** NOS PÂTES À PIZZE SONT FERMENTÉES DURANT 48H