

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) : juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère / 9

BURRATA AL TARTUFO (V) : élégante burrata de 125gr à la crème de truffe et truffe fraîche de saison / 14

BIG BURRATA AL PESTO (V) : 250gr de burrata hyper fraîche venue tout droit des Pouilles, cœur coulant au pesto de basilic / 15

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI : l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait / 10

BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA : bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert / 10

COPPA NOSTRANA : fines tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love / 10

IL GRAN PROSCIUTTO SAN DANIELE, 24 MESI : un prosciutto San Daniele, en direct de la production artisanale Glacere, en plein cœur de Borgo Sopracastello / 14

CAVIAR ITALIEN (20G) : délicate boîte de caviar italien transmontanus, dit «esturgeon blanc», grains noirs anthracite aux notes beurrées. À déguster pour l'aperitivo ou se mettre en appétit avant le début des festivités / 32

IL PIATTO DELLA SQUADRA : énorme planche avec la crème de la crème de tous nos prodotti, à partager sans modération : fines tranches de coppa Nostrana, de bresaola Valtellina et de prosciutto di Parma, olives vertes Gioconda et Nocellara, Parmigiano Reggiano, toma Piemontese, gressins / 45

- ANTIPASTI -

FIORI DI ZUCCA (V) : sublimes fleurs de courgettes farcies de ricotta fraîche, stracciatella fumée, olives vertes, menthe et ciboulette / 11

ARANCINI AL TARTUFO (V) : dodues boulettes frites de risotto à la truffe, cœur coulant de fromage fontina, truffe fraîche rapée on top / 13

WOLFGANG AMADEUS MOZZARELLA : croustillant toast de pain de campagne, grosses tranches de mozzarella di bufala DOP extra juteuses, poutargue râpée, celle qu'on surnomme «le caviar méditerranéen», zestes d'orange / 14

IL VITELLO TONNATO : délicates tranches de noix de veau, soyeuse sauce au thon, petites câpres frits et olives taggiasche / 14

JOHN LIMON : extra fresh gravlax de bar, subtils morceaux de pêche, huile d'olive et petites herbes fraîches > supplément caviar +7.5€ / 17

- PASTA FRESCA -

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

PESTO POWER (V) / 14

infinies pappardelle enrobées d'un pesto de basilic ultra frais, ricotta salata, pignon de pin > supplément stracciatella +5€

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 25

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

CASIRAGÙ / 22

royales paccheri lunghi au ragù de veau, une pointe de safran et un max de parmesan

HOMARD PIGUET / 39

splendeur et décadence, ce plat c'est la Grande Bellezza : fettucine préparées quotidiennement in house, demi-homard bleu et bisque, sauce de tomates datterino, fenouil sauvage > supplément caviar 15€

BURRATELLI ALLA STRACCIATELLA (V) / 18

mignons burratelli fourrés de stracciatella fumée, sauce de tomates datterino et crème de stracciatella

SPAGHETTI ALLE VONGOLE / 29

spaghetti quadrati alle vongole aux palourdes, jolies lamelles de fleurs de courgette et zestes d'orange

PASTA BAMBINI / 9

une petite portion de pasta pour nos cool kids, demandez la sauce du jour à la team

PIZZE

PIZZA NAPOLETANA RUOTA DI CARRETTO

MAMMARGHERITA (V) / 13

sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic > supplément mozza di bufala +3€

IT'S GETTIN' HOT IN HERE / 16

crème nduja ricotta, mozza fior di latte, salciocchia piccante, piment rouge, estragon

HAM I DREAMING ? / 22

sauce de tomates San Marzano, mozza di bufala bien juteuse, prosciutto di Parma, parmigiano, roquette

THE BIG FOUR (V) / 16

ricotta fraîche aux herbes, mozza fior di latte, provola affumicata, parmigiano reggiano

BURRATA NEYMAR (V) / 18

sauce de tomates San Marzano, stracciatella, olives taggiasche, pesto de basilic frais > supplément anchois +5€

HER MAJESTY THE QUEEN / 18

sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, petits champignons de Paris

TRUFFLE FEVER (V) / 25

ricotta à la crème de truffe, truffe fraîche, mozza fior di latte, petits champignons, ciboulette

- SECONDI PIATTI -

THE CARPACCIO KING : carpaccio de bœuf, roquette, parmigiano reggiano, tomates confites, huile d'olive, réduction de vinaigre balsamique / 24

THE BIG CAPRESE (V) : magnifiques tomates de Sorrento finement tranchées, mozzarella di bufala DOP, basilic frais / 19

PROSCIUTTO E MELONE : melon, prosciutto di Parma et basilic frais. No need for more / 18

AVE CAESAR : crispy cœur de romaine, poulet longuement mariné puis frit, éclats de prosciutto di Parma croquants, croûtons au thym et romarin, parmigiano, sauce Caesar aux anchois, marjolaine / 20

POLPO POGBA : dingues brochettes de poulpe grillé, huile aux herbes et zestes de citron vert, citron grillé, petite salade fraîche aux pêches rôties, haricots verts, fenouil et celeri croquant, fenouil sauvage / 29

O SOLE MIO (PER 2) : immense sole, chapelure aux herbes et citron confit, petites pommes de terre bien croustillantes on the side et poivrons grillés / 39,5 PAR PERSONNE

SIDES

Salade de roquette et tomates confites / 6

Pommes de terre exxxtra crispy-fondantes / 6

DOLCI

GLACES DÉMENTES MAISON

GELATO AL PISTACCHIO / 5,5

glace à la pistache, décadent cremino de pistacchio, pistaches sablées

LE MONTE CARLO / 29

immensissime montagne de gelato fior di latte à partager avec vos 2 ou 3 meilleurs copains et sa dingue farandole de toppings

GELATO BLING / 10

Sorbet à la pêche, recouvert de Prosecco di Valdobbiadene - à boire ou à déguster à la cuillère, so fresh so fetch

IL TIGRAMISÙ / 8

le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

L'INCROYABLE TARTE AU CITRON / 9

bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue

ANGURIA FRESCA / 9

fraîcheur absolue, épaisses tranches de pastèque extra juteuse

GELATO PER BAMBINI / 4,5

la glace pour les petits gourmands

TORTA DI QUESO / 9

extra-dose de mascarpone et fromage frais, vanille, coulis de chocolat

PEACH PERFECT (VEG) / 9

belles pêches rôties, Chantilly vegan au romarin, amandes caramélisées

LE POINT G(IACOMO) / 12

l'espresso du love et sa clique de minis dolci : classique tiramisù, douce panna cotta à la fraise et sensass mousse au chocolat noir