BAR À SPRITZ

(20cl) 9€

Classic : Au Cinzanno

Lover: Campari, framboise et gingembre **Hugo**: Liqueur de fleur de sureau **Spicy**: Campari, piment et canelle

Violetta: Curacao, Campari et violette

Lemon : Suze et citron **Pesca** : Suze et pêche de vigne

ANTIPASTI

Stracciatella bien crèmeuse à la truffe « tuber aestivum », pâte à pizza cuite au four à bois - 12€

La BIG burrata di Buffala des Pouilles - 12€

Tentacules d'encornet géant grillés à l'ail et pommes grenailles - 12€

Piccolo arancini à la truffe « tuber aestivum » - 12€

Caponnata et speck de montagne - 12€

Notre pâte blanche cuite ua four à bois - 3€

PASTA

Nos pâtes aux truffes - 22€

Crème de champignons à la truffe, truffes « tuber aestivum » et granna padano AOP

Les véritables Carbonara - 17€

Guacciale, peccorino romano et jaune d'oeuf

Alle Vongole - 21€

Nos fameuses linguines aux palourdes

Au gorgonzolla - 16€

Bucatini au gorgonzolla, noix et roquette

Les lasagnes al forno - 18€

À la bolognaise maison, accompagnées de salade verte

Le gratin de gnocchi aux cèpes bien réconfortant - 18€

Gnocchi à la crème de cèpes gratinés au four, accompagnés d'une salade verte

Pasta du chef - 18€

Chaque semaine, notre chef vous prépare une super recette à gouter sans hésitation!

PESCARE

Les tentacules d'encornets géant - 25€

De beaux tentacules d'encornet grillés avec de la saucisse piquante italienne servis avec des pommes grenailles à l'ail.

Les gambas "Black Tiger" aux agrumes - 27€

Servis avec sa caponnata

VÉGÉTARIEN

Aubergine à la Parmigiana - 18€

Jolies tranches d'aubergines et tomates au Parmigiano reggiano DOP et mozzarella fior di latte, servies avec polenta

La salade italienne - 16€

Salade verte, aubergines et artichauts grillés, tomates, mozzarella di Buffala, crème basalmique et crumble de parmesan

CARNE

L'escalope milanaise de veau Français - 27€

L'incontournable escalope milanaise de veau Français de Chez Massot MOF (Halles Paul Bocuse de Lyon) servis avec pommes grenailles au romarin

Nos délicieuses polpettes comme en Sicile - 17€

Polpettes à la viande Française (porc et boeuf), servis avec bucatini à la napolitaine

Le tartare de bœuf Français à l'Italienne - 23€

Servis avec frites maison à l'origan et salade verte

Le carpaccio de bœuf Français au pesto - 17€

Servis avec frites maison à l'origan et salade verte

Salade césar - 18€

Mélange de salade, filet de poulet Français pané aux graines, granna padano AOP, croûtons, sauce césar (sans anchois) ...

PIZZAS ARTISANALES AU FEU DE BOIS

La margherita : mozzarella fior di latte − 13.5€

La melanzana : coulis de tomate maison, aubergines grillés, huiles d'olive de Sicile et basilic frais—14€ La 3 fromages : mozzarella fio di latte, emmental selectionné par la mère Richard, et gorgonzolla DOP - 16.5€

La romaine : emmental sélectionné par la mère Richard et jambon blanc italien −16€

La Carlo : emmental sélectionné par la mère Richard, chipolatas de chez Massot et champignons frais - 16.5€

La napolitaine : anchois, câpres et huile d'olive AOP de Sicile - 15.5€

La thon: emmental selectionné par la mère Richard, thon, tomates et oignons rouges - 16.5€

La diavola : emmental sélectionné par la mère Richard et saucisse piquante italienne — 16€

La 1958 : crème, emmental , St Marcelin de la mère Richard et poitrine de porc français fumé - 20€

La scamorza : mozzarella fior di latte, artichauts grillés, oignons rouges et scamorza − 16.5€

La buffala: mozzarella fior di latte, roquette, mozzarella di bufalla et pesto maison - 18€

La speck: mozzarella fior di latte et en sortie de four: roquette, speck, granna padano et crème de basalmique - 19€

La prosciutto di Tartuffo : mozzarella fior di latte et jambon blanc truffé en sortie de four −18€

La truffe : crème à la truffe « tuber aestivum » , emmental selectionné par la mère Richard et copeau de truffes « tuber aestivum » −20€

La pizzaiollo: nos pizzaiollos vous proposent une de leur création - 18€

Nos pizzas (hors 1958 et Truffes) sont réalisées avec une base de sauce tomate maison, n'hésitez pas à demander une base crème si vous le souhaitez

Tous suppléments sont facturés entre 2.5€ et 5€ (œuf 1.5€) Accompagnez vous pizzas d'une salade verte pour 4€

DESSERTS MAISON

La faisselle de la mère Richard, coulis de fruit rouge- 5 €

Le tiramisu au café - 9€

Le fondant chocolat noisettes - 9€

Le profiterole à la glace italienne - 9€

La panna cotta au coulis de fruits rouges et sablé au pavot - 8€

L'historique île flottante aux pralines roses - 8€

Café ou déca gourmand (tiramisu, panna cotta et gateau chocolat) 10€

Menu enfant 12€: Jusqu'à 7 ans : pâtes à la tomate ou lasagne, sirop à l'eau et glace italienne à la vanille