

BAR A SPRITZ

(20cl) 10€

Classic : Au Cinzanno, **Campari** : Au Campari, **Lover** : Campari, framboise et gingembre
Pink Hugo : fleur et baie de sureau, **limoncello Strawberry** : limoncello et fraise, **Bergamote** : à la Bergamotte, **Exotic** : aux fruits de la passion, **Myrtille, Calamansi et Yuzu** : coup de cœur assuré

ANTIPASTI

Notre assiette d'antipasti avec ou sans charcuterie : pour 1 ou 2 – 13€/20€

-  La burrata bien coulante des Pouilles 125g – 8,9€
-  La stracciatella à la truffe « tuber aestivum » – 12.9€
-  Notre pâte blanche cuite au four à bois – 3€

PASTA

 **Nos pâtes aux truffes - 23.9€**
Crème de champignons à la truffe « tuber aestivum »

Les véritables Carbonara - 18.5€
guacciale, pecorino romano et jaune d'oeuf

Alle Vongole - 23.9€
Nos fameuses linguines aux coquillages

 **Les tagliolini ricotta et courgettes - 18.9€**
gratinés au four

Pasta du chef - 18€
à goûter sans hésitation !

Les lasagnes al forno - 19.9€
Bolognaise maison à la viande de boeuf et porc Français et stracciatella
Accompagnez vos lasagnes d'une salade verte : 3€

 **Napolitaines et stracciatella - 15€**
sauce napolitaine et cœur de burrata

All putanesca - 16.5€
sauce napolitaine, anchois, olives et piment

 **Pesto à la pistache - 15€**
Pesto à la pistache et copeaux de Grana padano

 **Aux poivrons et burrata fumée - 18.9€**
crème de poivrons et ½ burrata fumée

Frutti di mare - 22.9€
Pâtes fraîches aux fruits de mer et bisque de homard

 **Les lasagnes aux légumes du soleil - 18.9€**

Nous utilisons des pâtes fraîches, hormis pour nos lasagnes et pâtes aux truffes

FRESCO

La salade César - 16.9€
Poulet français pané aux graines, pickles, grana padano

La salade de poulpe et fenouil - 17.9€
Salade verte, poulpe, oranges, tomates, oignons rouges et crackers maison

Le tartare de thon à l'Italienne - 23.9€
Servi avec frites et salade

 **La salade italienne - 16.9€**
Salade verte, aubergines et artichauts grillés, tomates, burrata, crème balsamique et copeaux de grana padano

Le carpaccio de boeuf Français tranché maison - 19.9€
Servi avec frites et salade verte

Pour des raisons de fraîcheur ce produit peut ne pas être disponible

PIZZAS ARTISANALES AU FEU DE BOIS

 **margherita** : mozzarella fior di latte – 13,5€

 **a melanzana** : coulis de tomate maison, aubergines grillées, huile d'olive de Sicile et basilic frais – 14,5€

 **3 fromages** : mozzarella fior di latte, emmental sélectionné par la mère Richard, et gorgonzolla DOP – 16,9€

La romaine : emmental sélectionné par la mère Richard et jambon blanc Français – 16,9€

La Carlo : emmental sélectionné par la mère Richard, chipolatas et champignons frais – 16,9€

La napolitaine : anchois, câpres et huile d'olive AOP de Sicile – 15,9€

La thon : emmental sélectionné par la mère Richard, thon, tomates et oignons rouges – 16,9€

La diavola : emmental sélectionné par la mère Richard et saucisse piquante italienne – 16,9€

La finocchio : mozzarella fior di latte, poivrons, saucisse au fenouil, oignons rouges et graines de fenouil – 17,9€

La 1958 : crème, emmental, St Marcellin de la mère Richard et poitrine de porc français fumée – 20€

 **a scamorza** : mozzarella fior di latte, poivrons, oignons rouges et scamorza – 16,9€

 **a buffalo** : mozzarella fior di latte, roquette, mozzarella di bufalla et pesto à la pistache maison – 17,9€

La Speck : mozzarella fior di latte et en sortie de four : roquette, speck de montagne, granna padano et crème de balsamique – 18,9€

La Sicilienne : mozzarella fior di latte, coulis de tomate, fruits de mer et bisque de homard – 18,9€

La prosciutto di Tartuffo : mozzarella fior di latte et jambon blanc truffé en sortie de four – 17,9€

La Pistacchio : crème de pistache, mozzarella fior di latte et mortadelle – 18,9€

 **a truffe** : crème à la truffe « tuber aestivum », emmental sélectionné par la mère Richard et truffes « tuber aestivum » – 20€

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

Nos pizzas (hors 1958, pistacchio 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 vos pizzas d'une salade verte pour 3€

SPECIALITES

Notre belle escalope milanaise de veau - 27€

Veau Français, servi avec pommes grenailles aux tomates

Nos délicieuses polpettes Napolitaine - 19.9€

Polpettes à la viande Française (porc et boeuf), servies avec pâtes fraîches à la Napolitaine

Poulpe grillé comme en Sicile - 26.9€

Poulpe grillé avec poivrons pimenté et pommes grenailles.



Aubergine à la Parmigiana - 18.9€

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



Plat végétarien

DESSERTS MAISON

Le tiramisu au café - 9€

Le tiramisu à la pistache - 10€

Le fondant chocolat et caramel au beurre salé - 10€

La belle profiterole à la glace italienne - 10€

L'historique île flottante aux pralines roses - 8€

La Panna cotta aux fruits rouges - 7€

Café ou déca gourmand (tiramisu, glace italienne et crème chocolat) - 10€

Limoncello Gourmand (tiramisu, glace italienne et crème chocolat) - 14€

COUPES GLACEES

Coupe à la pistache (Glace italienne, chantilly et coulis et chouchoù à la pistache) - 10€

Coupe aux fruits d'été (Glace italienne, chantilly, coulis, fruits de saison et amandes) - 10€

Affogato al caffè (Glace italienne et espresso de chez Voisin) - 7€

BOISSONS CHAUDES

Espresso, café allongé ou ristretto - 2,5€

Double espresso, café crème - 3,5€

Sélection de thés et infusions - 5€

PANNESPRESSO

Un délicieux café voisin avec chantilly et une sauce :

Pistache - 5 €

Dulce de Leche - 5€

Biscuits amaretto - 5€

MENU ENFANT 15€ : Jusqu'à 7 ans

Linguines à la tomate ou lasagnes, sirop à l'eau et glace italienne à la vanille