

Nos Produits
I NOSTRI PRODOTTI

Dégustation de charcuterie et fromages italiennes.

1 PRODUIT ... 7 2 PRODUITS ... 13 3 PRODUITS ... 20 4 PRODUITS ... 26

PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI

Assiette de Jambon de Parme de 18 mois d'affinage.

MORTADELLA AL PISTACCHIO

Assiette de Jambon de Parme de 18 mois d'affinage.

COPPA +1

Assiette de coppa.

FOCACCIA

Pour accompagner vos produits, une bonne focaccia au feu de bois.

Les Bruschettas et La Salade
BRUSCHETTE E INSALATA

BRUSCHETTA TRICOLORE

Bruschetta avec fior di latte, tomates confits, pesto et pignons de pin.

BRUSCHETTA NAPOLETANA

Bruschetta avec ricotta, cicoli «porc» et reduction de vin rouge.

CAESAR SALAD

Sucrine, tomates cerises, radis, croûton de pain, poulet pané, chips de jambon de Parme de 18 mois d'affinage, écailles de parmesan reggiano A.O.P., et sauce caesar.

TAGLIERE MASANIELLO « POUR 2 PERS. »

Ardoise avec charcuterie et fromages de la Campanie A.O.P.,

Pizza Margherita ou Regina
taille adaptée et en forme de lapin
ou poisson.

OU

Pâtes à la sauce tomate; -ou-
Pâtes aux beurre, parmesan et
jambon cuit.

+ Sirop grenadine ou menthe
+ 1 glace: chocolat, fraise ou vanille

Menu
ENFANT 13

Pâtes ou Pizza + Sirop
+ 1 boule de glace

BURRATA 250GR +3

Fabuleuse et crémeuse Burrata des Pouilles A.O.P., 250gr.

PARMIGIANO REGGIANO E OLIVE

Morceaux de parmesan reggiano A.O.P. et olives vertes

MOZZARELLA DI BUFALA

L'originale mozzarella de bufflonne de 125gr

Les Pâtes
LE PASTE

Choix pour les portions 1 PERS. / 4 PERS.



RAVIOLI AI POMODORINI

14 / 55

E BURRATA

Ravioli farcis à la ricotta et epinard, avec sauce de tomates cerises et stracciatella de burrata de Pouilles A.O.P.



PAPPARDELLE AL RAGÙ DI VITELLO

16 / 62

E FUNGHI

Pappardelle au ragoût de viande de veau mijoté 3 heures et mixte de champignons.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

15 / 58

CON LE SARDE

Spaghetti carrés aux sardines, raisin, pignons de pin, fenouil sauvage et mie de pain grillé à la sicilienne.



LA FAMOSA PASTA AL TARTUFO

18 / 70

Mafalde à la crème fraîche aromatisée à la truffe, copeaux de truffe molisano «melanosporum».

Les Viandes
I SECONDI

LA MILANESE DI VITELLO

16

Côte de veau «environ 250gr» à la milanaise avec pommes de terre cuit au four.

GRIGLIATA DI PESCE

18

Grillade de gambas et calamars, accompagnés de légumes mixte.

Les Pizzas
LE PIZZE

MARGHERITA

11

Sauce tomate San Marzano A.O.P., fior di latte, parmesan reggiano A.O.P. et basilic.

5 FORMAGGI

14

Fior di latte, provola fumée, gorgonzola, taleggio et copeaux de parmigiano reggiano A.O.P.

REGINA

13

Sauce tomate San Marzano A.O.P., fior di latte, jambon cuit, basilic et champignons de Paris.

VEGGIE

13

Fior di latte, oignons confits, aubergines, poivrons, tomates cerises, et courgettes.

MASANIELLO

15

Fior di latte, roquette, jambon de Parme de 18 mois d'affinage, tomates cerises et copeaux de parmesan reggiano A.O.P.

CARPE DIEM

15

Fior di latte, pousses d'épinards, bresaola, tomates cerises et copeaux de parmesan reggiano A.O.P.

PUTTANESCA

16

Sauce Puttanesca «à base de tomates, olives noires, câpres et anchois», persil frisé et stracciatella de burrata des Pouilles A.O.P.

SPACCANAPOLI

14

Chair à saucisse napolitaine, friarielli napolitains et provola fumée.

TRUFFE

18

Crème à la truffe, fior di latte, speck tirolaise A.O.P., et copeaux de truffe «melanosporum».

CAFONCELLA

15

Fior di latte, pommes de terre, pancetta, rosmarin et parmesan reggiano

L'ORIGINALE CALZONE NAPOLETANO

15

Ricotta, parmesan reggiano A.O.P., poivre noir et cicoli «porc».

DOPPIA

18

Composez votre pizza en combinant 2 moitiés de 2 pizzas de votre choix dans la carte.

EXTRAS

+1 Roquette / Tomates cerises /
Œuf / Câpres

+2 Fior di Latte / Pomme de terre /
Jambon Cuit / Parmigiano

+3 Stracciatella / Speck /
Jambon De Parme / Bresaola

+5 Truffe