

# I TAGLIERI

*Sélection de Fromages & Charcuteries d'origine italienne,*

*Appetizers de Légumes & Poissons*

Charcuterie Pour 1 / 2 Personnes ..... 16,00 €

Charcuterie Pour 3 / 4 Personnes ..... 26,00 €

*Sélections de charcuteries italiennes - Allergènes: 1- 8*

Truffe Pour 1 / 2 Personnes ..... 18,00 €

Truffe Pour 3 / 4 Personnes ..... 30,00 €

*Sélections de fromages & charcuteries à la truffe - Allergènes: 1 - 7 - 8*

Antipasto All'italiana Pour 1 / 2 Personnes ..... 20,00 €

Antipasto All'italiana Pour 3 / 4 Personnes ..... 38,00 €

*Sélections de Charcuterie, Fromages, Légumes, Spécialités Italiennes*

*Allergènes: 1 - 3 - 5 - 7 - 14*

Arancini 04 Ever ..... 16,00 €

*Arancini farcis au riz, viande de veau & légumes - Allergènes: 1- 3 - 7 - 9*

Caprese TerraCOTTA ..... 26,00 €

*« Figghiata » ,Généreuse Burrata De 300 G, Cœur De Mini-Mozzarella, Jus De Tomate, Glace Au Basilic Et Jambon De Parme.- GF – Gluten Free - Allergènes: - 7*

Focaccia di Apollo ..... 32,00 €

*Focaccia (Env. 560 G) Garnie De Billes De Mozzarella, Pesto De Tomate,*

*Flocons De Thon Cru, Pétales De Parmesan De Montagne.*

*Garniture Ajoutée Après Cuisson.*

*Allergènes: 1 - 5 - 7 - 8*

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde - 11. sésame - 12. sulfites - 13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

# LE PIZZE

*Pâte à pizza à base de levure fraîche, avec une fermentation lente de 48 heures.  
Mélange de farines : blé, seigle, maïs, avoine et épeautre.*

VESTA ..... 13,00 €

*Sauce Tomate, Mozzarella de Bufflonne , Olives Taggiasche dénoyautées de Ligurie,  
Basilic Allergènes: 1 – 7*

TERRACOTTA ..... 16,00 €

*Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignon de Paris,  
'Nduja\* (Saucisse pimentée de Calabrie), Saucisse Fraîche, Olives Vertes, Roquette.*

*\*Nduja*

*Spécialité calabraise typique, la 'nduja est une charcuterie italienne à tartiner, élaborée à partir de viande de porc finement hachée et de piment rouge.*

BONOMIA ..... 18,00 €

*Pizza Blanche, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella de Bologna, Pistache,  
Burrata des Pouilles - Allergènes: 1 - 7 – 8*

FLORA NERA ..... 19,00 €

*Pizza Blanche, Mozzarella Fior di Latte, Pesto de Truffe Noire, Œuf,  
Jambon Blanc à la Truffe d'été Allergènes: 1 – 3 – 7*

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde -11. sésame - 12. sulfites - 13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

# GLANTIPASTI

## L'Avant-Repas

GIARDINO ROMANO ..... 12,00 €

*Fleurs De Courgettes,*

*Délicatement Accompagnées D'une Ecume De Cacio E Pepe & Guanciale*

*Allergènes: 1 – 2 – 3 - 7*

BREZZA MARINA ..... 15,00 €

*Crevettes En Deux Déclinaisons –*

*Tartare & Ravioles farcis sur Velouté de Petits Pois à la Menthe*

*Allergènes: 1 – 2 - 3 - 7*

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde -11. sésame - 12. sulfites - 13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

## I PRIMI PIATTI

### *Le Début du Repas*

MONTAGNE VERDI ..... 17,00 €

*Paccheri, Crème De Scamorza Fumée, Speck Et Roquette Fraîche*

*Allergènes: 1 - 7*

*\* Pâtes originaires de Naples, en Campanie, de forme cylindrique et généreuse, semblables à de larges tubes lisses. Les paccheri tirent leur nom du mot « pacchero », qui évoque le bruit qu'elles produisent en étant mélangées dans la sauce, comme une « claque » sonore.*

*\*\* Charcuterie du Tyrol du Sud, le speck est un jambon cru légèrement fumé et affiné à l'air des montagnes. Sa particularité réside dans l'équilibre entre salaison et fumage à froid. Traditionnellement conservé dans les fermes de montagne pour affronter les hivers rigoureux, le speck est le fruit d'un savoir-faire familial transmis de génération en génération.*

ONDA SU ONDA ..... 23,00 €

*Tagliolini « Paglia & Fieno » Aux Palourdes, Pesto De Persil Et Notes De Citron*

*Allergènes : 1 - 2 - 3 - 8*

## I SECONDI PIATTI

### *Plats à base de Poisson*

ISTINTO MEDITERRANEO ..... 28,00 €

*Thon Rouge Mi-Cuit En Croûte De Pistache,*

*Scialatielli Aux Fruits Rouges Et Olives Taggiasche*

*TCR - Allergènes: 1 - 3 - 5 - 6*

### *Plats à base de Viande*

ARMONIA DI TERRA ..... 26,00 €

*Agneau Sauté, Cuisson Terracotta\*,*

*Panciotti Farcis Aux Asperges, Sauce Au Guanciaie Allergènes : 1 - 3 - 7*

*Cuisson Terracotta\*: cuisson douce dans La Poterie En Terre Cuite Typique Des Pouilles*

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde - 11. sésame - 12. sulfites - 13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

## GLI IMPERDIBILI TERRACOTTA

GNOCCHI AL PESTO AL POMODORO & BURRATA\*\*\* DI PUGLIA ..... 18,50 €

*Gnocchis farcis au Pesto à la Génoise - Sauce Tomate Maison – Burrata*

*\*\*\*Burrata : «Latticino», spécialité d'Andria, ville dans les Pouilles.*

*Allergènes: 1 - 3 - 7 - 9*

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA ..... 21,00 €

*Tagliolini à l'Encre De Seiche & Fruits De Mer - Palourdes, Crevettes, Encornets*

*Allergènes: 1 - 2 - 3 - 9 - 14*

O MIA BELA MADUNINA ..... 22,00 €

*Escalope De Veau « Milanese », Sauce Gorgonzola, Fusilloni A La Sauce Tomate*

*Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 /TCR*

OSSOBUCO & FREGOLA SARDA ALLO ZAFFERANO..... 26,00 €

*Ossobuco de Veau - \*Cuisson Terracotta - avec Fregola de Sardaigne au Safran*

*Allergènes: 1 - 7 - 8 - 9 /TCR*

*\*Cuisson Terracotta: 7 heures à basse température dans la poterie en terre cuite*

TARTARE DI MANZO ALLA PUGLIESE ..... 18,00 €

*Tartare De Bœuf Charolaise Au Couteau (180 G), Mini-Burrata, Pesto De Tomates Séchées Marinées, Basilic, Accompagnée De Salade Et Croquettes De Pommes De Terre*

*Allergènes: 1 - 7 - 8*

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde -11. sésame - 12. Sulfites - 13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

# I FORMAGGI

*Avant ou Fin du Repas*

PLATEAU DE FROMAGES POUR 1 / 2 ..... 15,00 €

*Sélection de fromages italiens à pâte molle et à pâte dure - selon  
approvisionnement -*

*Allergènes: 7*

PLATEAU DE FROMAGES POUR 3 / 4 ..... 26,00 €

*Sélection de fromages italiens à pâte molle et à pâte dure - selon  
approvisionnement - Allergènes: 7*

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde - 11. sésame - 12. sulfites - 13. lupin - 14. mollusques

TCR - technique de congélation rapide

# I ~ DOLCI

## Fin Heureuse

AFFOGATO AL CAFFE .....	8,00 €
<i>Glace Vanille &amp; Espresso Café Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	
AFFOGATO AL LIQUORE .....	9,00 €
<i>Glace Vanille &amp; Liqueur: - Marsala (Œuf / Amande), Grand Marnier, Grappa, Cointreau</i>	
<i>Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	
TIRAMISU .....	8,00 €
<i>Savoardi (Biscuits à la cuillère), Amaretto di Saronno (Alcool), Café, Mascarpone</i>	
<i>Allergènes: 1 - 3 - 7</i>	
PANNACOTTA VANIGLIA & FRUTTI ROSSI .....	8,00 €
<i>Pannacotta à la Vanille de Madagascar &amp; Fruits Rouges Frais</i>	
<i>Allergènes: 7 - GF Gluten Free</i>	
CAFE GOURMAND TERRACOTTA .....	9,00 €
<i>Café espresso / The / Tisane / Café Décaféiné &amp; Assortiment De Mignardises Terracotta Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	
CHEESECAKE RICOTTA & PISTACCHI .....	9,00 €
<i>Cheesecake à la Ricotta &amp; Pistaches</i>	
<i>Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	
SOGNO .....	9,00 €
<i>Mi-Cuit Au Chocolat, Cœur Fondant Aux Fruits De Saison Et Glace Artisanale Caramel Beurre Salé Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes: 1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque - 9. céleri - 10. moutarde - 11. sésame - 12. Sulfites - 13. lupin - 14. mollusques TCR - technique de congélation rapide

# MENU ENFANT

Le menu enfant est réservé aux moins de 10 ans - 14,00 €

Sirop à l'eau ( 1 verre ) – parfum aux choix

## ENTREE

INSALATA & PROSCIUTTO

*Salade verte avec sauce vinaigrette & Jambon Blanc*

## PLAT

PIZZA MARGHERITA

*Pizza Baby avec Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte,*

*Allergène : 1 – 7 – 9*

*Ou*

SCALOPPINA DI POLLO & PASTA AL SUGO

*Escalope Panée de Poulet & Pâtes à la Sauce Tomate*

*Allergène : 1 – 3 – 9 /TCR*

*Ou*

*Filetto di Merluzzo & Pasta al Sugo*

*Filet de Colin façon « Fish & Chips » & Pâtes à la Sauce Tomate*

*Allergène : 1 – 3 – 9 /TCR*

## DESSERT

GELATO

*Glace 2 Boules – Vanille, Chocolat, Fraise –*

*Allergènes : 3 – 7*

*Ou*

CUOR DI CIOCCOLATO

*Moelleux au Chocolat*

*Allergènes : 1 – 3 – 7*