

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

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*

URANIA 18,00 €

*Pizza Blanche, Fior Di Latte, Ricotta Salée, Crevettes Au Thym,
Pesto D'agrumes Et Poivre Rose
Allergènes: 1 – 5 - 7*

BONOMIA 18,00 €

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

CLIO 16,00 €

*Pizza Blanche, Mozzarella Fior Di Latte, Guanciale Au Poivre,
Œuf Et Copeaux De Parmesan Allergènes: 1 – 3 - 7 – 8*

CALLIOPE 16,00 €

*Sauce Tomate, Fior Di Latte, Larmes de Poivrons Jaunes Et Rouges,
Spianata Piquante Et Friarielli* Allergènes: 1 – 7*

** Friarielli : Légume feuille traditionnel napolitain, cousin du brocoli-rave. Cuisiné à la poêle avec de l'ail e du piment, il offre des notes sauvages et délicatement amères.*

TALIA 17,00 €

*Sauce De Tomates Jaunes, Mozzarella Fior Di Latte, Pesto Génois, Copeaux De
Pecorino Sarde « Primo Fiore » Et Tomates Confites Allergènes: 1 – 4 - 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

GLI ANTIPASTI

L'Avant-Repas

MARE DI LEVANTE 16,00 €

Ceviche De Chinchard, Marinade A La Purée De Yuzu

Allergènes: 5

SFUMATURE ESTIVE 16,00 €

Carpaccio De Bresaola Black Angus,

Glace Au Vinaigre Balsamique De Modène Et Crumble De Taralli

Allergènes: 1 - 7

LA PARMIGIANA 10,00 €

Parmigiana d'Aubergines, Fior Di Latte Et Basilic Frais

Allergènes: 1 - 3 - 7 - 9

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

BELLA D'ESTATE 19,00 €

Quadrotti Au Basilic Génois D.O.P.,

Sauce De Tomates Cerises Et Tomme Piémontaise D.O.P. En Copeaux

Allergènes: 1 – 3 – 7 – 8 – 9

RIFLESSI DEL SUD 15,00 €

Scialatielli Sauce aux Poivrons, Olives Taggiasches Et Origan*

Allergènes : 1

**Les scialatielli sont un format de pâtes fraîches typique de la Campanie, et plus précisément de la Côte Amalfitaine, créés à la fin des années 70 par le chef Enrico Cosentino. Plus courtes et épaisses que des tagliatelles, elles sont réputées pour leur texture généreuse.*

NOTTE DI LANGA 24,00 €

Bauletti Farcis Au Bœuf Braisé Au Barolo D.O.C.G., Stracciatella Et Chips « Rustiche »

Allergènes : 1 – 3

PROFUMO DI COSTIERA 24,00 €

Paccheri Napolitains aux Fruits De Mer & Pesto Sicilien

Allergènes : 1 – 2 – 3 – 7 – 8 –

LE INSAIATE

TARTARE DI MANZO ALLA PUGLIESE 18,00 €

*Tartare De Bœuf Charolaise / Limousine Au Couteau (180 G), - selon
approvisionnement - Mini-Burrata, Pesto De Tomates Séchées Marinées, Salade,
Croquettes De Pommes De Terre*

Allergènes: 1 – 7 – 8

AL MIO PAESE 18,00 €

*Salade, Courgettes Grillées, Friarielli, Mini Poivrons Farcis Au Thon, Mini Burrata
Des Pouilles, Mini Poivrons légèrement piquants, Crumble de Taralli*

Allergènes: 1 – 5 – 7

I SECONDI PIATTI

Plats à base de Poisson

ORO 28,00 €

Panier Croustillant de Sandre aux Légumes,

Raviolis Farcis à l'Espadon Et Citron Vert

TCR - Allergènes: 1 – 3 – 5 – 7

L'ESSENZA 28,00 €

Anguille Façon Borghigiana - Cuisson Douce Terracotta **-*

TCR - Allergènes: 1 – 5 – 9

** Borghigiana : recette traditionnelle italienne d'origine lombarde. Sauce riche et aromatique aux accents de vin et d'aromates. Le terme "borghigiana" vient de l'italien borgo = village / bourg.*

**Cuisson Terracotta : cuisson douce dans la Poterie en terre cuite typique des Pouilles*

Plats à base de Viande

ROSSO RELATIVO 24,00 €

Ragoût de Porc au Primitivo Rouge, Sur Panciotti Farcis Aux Aubergines & Scamorza

Allergènes: 1 – 3 – 7 – 9

O MIA BELA MADUNINA 23,00 €

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

Allergènes : 1 – 3 – 7 – 9 /TCR

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 & Espresso Café Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	
AFFOGATO AL LIQUORE	9,00 €
<i>Glace Vanille & 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 & Fruits Rouges Frais</i>	
<i>Allergènes: 7 - GF Gluten Free</i>	
CAFE GOURMAND TERRACOTTA	9,00 €
<i>Café espresso / The / Tisane / Café Décaféiné & Assortiment De Mignardises</i>	
<i>Terracotta Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>	
CHEESECAKE RICOTTA & PISTACCHI	9,00 €
<i>Cheesecake à la Ricotta & 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</i>	
<i>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