

# 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*

Mare Profumo Di Mare 1 / 2 ..... 18,00 €

Mare Profumo Di Mare 3 / 4 ..... 36,00 €

*Friture de Poisson - Selon arrivage - Allergènes: 1 - 2- 5 - 14*

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

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

*Sélections de Charcuterie, Fromages, Légumes,*

*Anneaux d'encornets, Spécialités Italiennes- Allergènes: 1 - 3 - 5 - 7 - 14*

Tagliere Pugliese 3/4 Personnes ..... 32,00 €

Plateau de Focaccia Barese \* avec trilogie de Burrata - Burrata fumée, Burrata au pesto, Burrata à la truffe. *Allergènes: 1 - 7*

*\* Focaccia barese — Pain italien moelleux à l'huile d'olive, garni de tomates cerises et d'origan.*

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*

PROSERPINA ..... 17,00 €

*Sauce Tomate, Fior di Latte , Poivrons au Four, Courgettes Grillées, Caviar  
d'Aubergines, Tomates Cerises jaunes - Allergènes: 1 - 7*

THALASSA ..... 19,00 €

*Pizza Blanche, Mozzarella Fior di Latte, Pesto de Courgettes, Tartare de Thon Rouge,  
Ciboulette, Scamorza - Allergènes: 1 – 5 – 7*

BONOMIA ..... 18,00 €

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

SALENTINA ..... 18,00 €

*Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Bœuf Rôti, Tomates séchées, Pétales de  
Parmesan, Allergènes: 1 -7*

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

PARMIGIANA ..... 12,00 €

*Millefeuilles d'Aubergines, Scamorza, Sauce Tomate Maison , Basilic*

*Allergènes: 1 – 3 – 7 - 9*

POLPETTINE DELLA DOMENICA ..... 13,00 €

*Boulettes de Viande de Veau et Porc mijotées dans une Sauce Tomate Maison*

*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

BUSIATE ALLA NORMA\* ..... 17,00 €

*\*Busiate A La Norme Avec Aubergines Frites, Ricotta Salée, Basilic, Tomates*

*Allergènes: 1 - 3 - 7 - 9*

*\* Busiate : Les busiate (ou busiati) sont un type de maccheroni longs, originaires de la province de Trapani et typiques des régions italiennes de Calabre et de Sicile.*

*Alla Norma — Née à Catane, elle rend hommage à l'opéra « Norma » de Bellini : un classique sicilien devenu légendaire.*

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*

GARGANELLO TRICOLORE\*\* ..... 19,00 €

*Garganello, Crème d'Haricots Verts , Pesto De Tomates Séchées, Jambon S. Daniele 24 Mois d'Affinage*

*\*\*Les garganelli sont des pâtes fraîches artisanales originaires de la région d'Émilie-Romagne : réalisées à la main en enroulant un carré de pâte autour d'un bâtonnet, puis roulées sur un peigne en bois. Allergènes: 1 - 3 - 8 - 9*

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON FRUTTI DI MARE ..... 21,00 €

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

*Allergènes: 1 - 2 - 3 - 9 - 14*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA\*\*\* CON VONGOLE ..... 23,00 €

*Spaghettis à la Chitarra avec Palourdes*

*\*\*\*Pâtes à l'œuf à la forme carrée, préparées selon la tradition des Abruzzes.*

*Allergènes: 1 - 2 - 3 - 9*

## I SECONDI PIATTI

*Plats à base de Viande*

EMOZIONI ..... 23,00 €

Ballottines De Volaille En Croûte De Pain — Farcies « Cacio E Pepe », Servies Avec  
Roquette Fraîche Et Eclats De Noix

Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8

*Plats à base de Poisson*

ACQUA AZZURRA, ACQUA CHIARA ..... 27,00 €

Pavé De Turbot, Cuisson Unilatérale — Poché Au Bouillon Tiède Parfumé Au Basilic  
& Citron.

Allergènes : 6 - 9 - 11

## LE CRUDITE' D'ESTATE

*Tartare & Carpacci*

*Servis avec salade fraîche et écrasé de pommes de terre maison*

AZZURRO ..... 32,00 €

*Tartare de Thon Rouge Méditerranéen, Herbes des champs, Gelée De Tomate Rouge,  
Vinaigrette Citronnée,*

*Allergènes: 5 - 7 - 8 - 9 - GF ( Gluten Free) - TCR ( technique de congélation rapide )*

LUNA CAPRESE ..... 27,00 €

*Carpaccio d'Espadon, Crème de Burrata Fumée, Tomates cerises, Pesto de Persil,  
Fleurs de Câpres,*

*Allergènes: 5 - 7 - 8 - GF ( Gluten Free) - TCR ( technique de congélation rapide )*

PROFUMO ..... 24,00 €

*Tartare De Bœuf Charolais Aux Couteaux — 180 G - Échalotes , Copeaux De  
Parmesan de Montagne, Pétales Truffe Noire D'Eté Parfumée, Jeune d'Œuf*

*Allergènes: 3 - 6 - 7 - GF ( Gluten Free) - TCR ( technique de congélation rapide )*

# I DOLCI

Fin Heureuse

AFFOGATO AL CAFFE .....	8,00 €
	<i>Glace Vanille &amp; Espresso Café</i>
	<i>Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8</i>
AFFOGATO AL LIQUORE .....	8,00 €
	<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</i>
	<i>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 D'ESTATE .....	9,00 €
	<i>Mi-Cuit Au Chocolat, Cœur Fondant Aux Fruits De Saison Et Glace Artisanale Caramel Beurre Salé</i>
	<i>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