

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,

Anneaux d'encornets, 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

TERRACOTTA 16,00 €

Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignon de Paris, 'Nduia (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

GLI ANTIPASTI

L'Avant-Repas

VIAGGIO IODATO 10,00 €

Soupe délicate de poissons selon l'arrivée, doucement infusée au safran.

Allergènes: 1 - 2 - 5 - 9

BRACIOLE PUGLIESI 12,00 €

Délicieux Roulés De Bœuf à la Sauce Tomate Farcis Au Pecorino, Persil Et Guanciale,

Allergènes: 7 - Gluten Free

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

NAPUL'E 21,00 €

Pâtes Calamarata Anneaux D'Encornets, Sauce Tomate, Ail, Huile D'Olive Et Persil Frais*

Allergènes: 1 - 2

**La Calamarata est un type de pâtes courtes et larges, typique de la tradition culinaire campanienne, dont le nom provient de sa forme caractéristique en anneaux, rappelant les anneaux de calamars.*

PAPPARDELLE CALABRESI 21,00 €

Pappardelle Fraîches, Saucisse Fraîche, Ricotta De Vache, Sauce Tomate Et Oignons Rouge

Allergènes: 1 - 3 - 7

I SECONDI PIATTI

Plats à base de Viande

STINCO DI MAIALE CON VERDURE 19,00 €

Jarret de porc aux légumes de saison - GF Gluten Free - Cuisson Terracotta

Allergènes: 1 - 3 - 9

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

Plats à base de Poisson

CAREZZA D'AGRUMI SULLA CODA DI ROSPO AL CARTOCCIO 27,00 €

Queue de lotte délicatement cuite en papillote, parfumée aux agrumes frais, accompagnée de raviolis farcis au citron - Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 / 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

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*

ORATA INTERA CON VONGOLE E PATATE 28,00 €

Bar entière au four - 300 / 400 g - Sauce Aux Palourdes Et Pommes De Terre

Allergènes: 1- 2 - 3 -5 - 8 - 9 -14

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>Savoiardi (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

SCALOPPINI 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

Allergenes : 1 – 3 – 7