

À PARTAGER

Burrata

Nature et tomates	11
À la crème de pesto	13
Au pesto rosso	13
À la crème de pistache	13
À la crème de truffe fraîche	16
Accompagnée de jambon de Parme	16

Toutes nos burratas sont accompagnées d'un mélange de salade, de tomates séchées et de basilic pour plus de gourmandise.

Stracciatella

Nature	11
Pistache	13
Pesto	13
Truffe	16

Bella Mozzarella Bufala

Accompagnée d'olives, câpres, tomates et salade	14
---	----

Carpaccio de Bresaola

Pesto, câpres, tomates séchées et parmesan	16
--	----

Charcuteries fines italiennes

Assiette de légumes grillés	9
-----------------------------	---

Focaccia

Nature	3,5
Parmesan	5

MENU MIDI LASAGNE DI MAMMA

Lasagne
+
Dessert au choix parmi les options *
sur place, du lundi au vendredi

Lasagne seulement - 15€
sur place, midi et soir toute la semaine

16€

MENU MIDI PIZZA

Pizza au choix parmi les options *
+
Dessert au choix parmi les options *
sur place, du lundi au vendredi

16€

NOS PIZZE

La Margherita*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, grana padano, basilic

12

La Damiano*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines frites, ricotta salée, basilic

16

La Marinara 2.0*

Sauce tomate, olives, câpres, filets d'anchois, basilic

15

La Mercato diavolo

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, oignons rouges, nduja, basilic

17

La Regina*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons crème, jambon blanc italien, basilic

17

La Parma

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de Parme 24 mois, burrata, grana padano

18

L'Andrea

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, stracciatella, pesto rosso di Sicilia, basilic

18

La Piennola*

Sauce tomate, bufala, pesto rosso di Sicilia, basilic

15

La Nerano

Mozzarella fior di latte, fleurs de courgettes farcies de ricotta et crème de courgettes

18

La Mortadella Stella

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, mortadelle, burrata, pesto de pistache, granella de pistache, basilic

18

L'Atirehgram

Mozzarella fior di latte, pesto rosso di sicilia, pesto de basilic

14

 pizza végétarienne

Suppléments

Champignons, aubergines, tomates cerises, etc.	2
Charcuteries fines italiennes (jambon blanc, jambon de Parme, spianata calabrese et bresaola, etc.)	3,5
Burrata, stracciatella	4

La Scampolina*

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, provola, gorgonzola, pecorino aux noix, noix

17

La Tonno

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, oignons rouges, filets de thon, olives, pesto rosso di Sicilia, ciboulette

17

La Salmone

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, filets de saumon, zeste de citron, philadelphia, oignons confits, ciboulette

22

La Bresaola all'Arena

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, roquette, burratina, bresaola, pesto de basilic, copeaux de parmesan

20

La Carbonara

Crème de pecorino, mozzarella fior di latte, guanciale, jaune d'oeuf, chips de parmesan, basilic

18

La Funghetta

Crème de champignons, mozzarella fior di latte, provola fumée, chanterelle, girolle et speck

18

La Veggie*

Crème de courgettes, mozzarella fior di latte, carpaccio de courgettes, provola dolce et grenade citronnée

16

La Pesto pendino

Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, burrata, tomates séchées marinées, pignons de pin

17

La Tartufo

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons crème, stracciatella

21

L'Autunnale

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, gorgonzola, figues fraîches, noix, basilic

18

Vous êtes allergique ? N'hésitez pas à demander la liste de nos allergènes à un membre de la squadra :)

Toutes nos crèmes, pesto et desserts sont faits maison.
Prix nets TTC - Service inclus - Les chèques ne sont pas acceptés.

NOS SALADES

La Verdura*

Salade, aubergines, artichauts, tomates cerise, billes de mozzarella, grana padano

15

La Pugliese

Salade, stracciatella, tomates séchées, oignons rouges, basilic, bresaola, noisettes piémontaises

17

La Figha

Salade, jambon de Parme, figues fraîches, stracciatella et grenade citronnée

17

NOS DOUX DESSERTS

Tiramisu classique

8

Tiramisu noisette

9

Tiramisu pistache

9

Pizza à la Nocciolata ou crème de pistache

9

Panna cotta Nocciolata spéculoos*

7

Cannolo Sicilien

8

Mousse au chocolat*

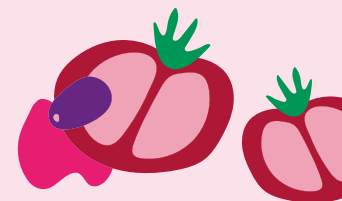
5

Boules de glaces artisanales de Milan

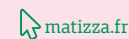
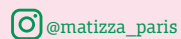
1 boule	4
2 boules*	6
3 boules	8

Affogato

6,5



Les amors, suivez-nous et partagez vos photos sur les réseaux sociaux.

NOS BOISSONS

VIN ROUGE

Montepulciano d'Abruzzo Sogno di Ulisse DOP
Sec, intense et puissant sur des notes de fruits rouges bien mûrs

12,5 cl 75 cl
6,5 29

Primitivo Puglia Danese IGP
Sec, rond et gourmand sur de légers tanins veloutés

7 30

Kore-Nero d'Avola BIO Colombabianca DOP
100% Montepulciano : intense, aux arômes de fruits confits et note légère de torréfaction et cacao

7 30

VIN BLANC

Vitese Grillo Bio Colombabianca DOC Sicilia
Sec et vif sur une finale aux notes d'agrumes

6,5 29

Vitese chardonnay Bio Colombabianca IGT Terre Siciliane
Sec, gras et intense, solaire sur des arômes typiques de mie de pain

7 30

Falanghina BIO Tenuta Viglione IGP Puglia
Sec et fruité aux notes de pêches blanches

6,5 29

VIN ROSÉ

Principe di Granatay Rose Bio Colombabianca Terre Siciliane IGP
D'une couleur éclatante de grenadine, qui se retrouve en bouche avec beaucoup de fraîcheur

6,5 30

PROSECCO

Prosecco brut Valdobbiadene - Conegliano Dogg millesimé - Da Ponte (bulles)
Sec, bulles intenses, frais et fruité aux senteurs de fleurs et oranges

7 31

EAUX

San Benedetto (plate ou pétillante) 50 cl 5

San Benedetto (plate ou pétillante) 1 L 6

SOFTS

Jus de fruits 25 cl 4,5

Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl 4,5

Fuze Tea 25 cl 5

Limonade italienne 27,5 cl 5
Grenade, citron, orange ou chinotto

COCKTAILS

Spritz 9

Livio Spritz 10

Spritz limoncello 10

Bombay Tonic 9

SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Martini rouge / blanc 4 cl 7

Limoncello d'Amalfi IGT 4 cl 7

Grappa di Greco di Tufo 4 cl 7

Amaretto 7

BIÈRES

Bière 33 cl 7

