Metà e Metà
la carte

ANTIPASTI/ENTREES

Arancino al ragù 14
Arancino (spécialité sicilienne): boule de risotto panée et frite, farcie au ragoût de boeuf

Burratina al pesto di pistacchio 14
Petite burrata (125g), pesto de pistaches et tomates cerises confites

Tris di Montanare 17
Trio de petites pizzas frites typiques de Naples à partager à l'apéro

Antipasti Metà e Metà pour 2 pers. 24
Assortiment d'antipasti à partager: mortadella, mariola, coppa, stracciatella, olives Bella di Cerignola et poivrons farcis au thon

Bruschetta 14
Bruschetta au stracchino, mortadella, tomates cerises confites et roquette

INSALATE/SALADES

Insalata Caesar 18
Coeur de laitue, poulet pané, copeaux de Parmesan, tomates cerise confites et sauce Caesar maison

LA CUCINA/LA CUISINE

Fettuccine alla Giuseppe Verdi 17
Fettuccine au safran, poireaux, speck et parmesan DOP

Lasagne della nonna 18
Lasagne au ragoût de boeuf mijoté 5h

Mezzi rigatoni carbonara 18
Mezzi rigatoni à la VRAIE carbonara (guanciale, oeuf et Pecorino Romano)

Gnocchi di patate alla zucca 17
Gnocchi de pommes de terre, crème de potiron, gorgonzola et noix

Fettuccine al pesto di pistacchio 18
Fettuccine au pesto de pistache, stracciatella et tomates cerises confites

Scaloppina di vitello alla Milanese 25
Escalope de veau (race Piémontaise) panée dans une chapelure de focaccia, accompagnée de pommes de terre au four

Polpette & polenta 19
Polpette de boeuf, sauce tomate, polenta crémeuse et Parmesan

DOLCI/DESSERTS

Panettone farcito 10
Panettone artisanal imbibé d'un sirop à l'orange et accompagné d'une crème au mascarpone

Tiramisù tradizionale 10
L'indémodable tiramisù au café

Dolce Leo 10
Fondant au chocolat, crème à la pistache, boule de glace vanille, chantilly, éclats de pistaches et de noisettes

Panna cotta al pistacchio 9
Panna cotta maison à la pistache de Sicile. Coulis au caramel ou à la framboise, au choix

Café gourmand 10
Un espresso accompagné de 3 gourmandises maison

LA PIZZERIA

Ajout d'un ingrédient en supplément +3

PIZZE ROSSE

La margherita 14
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, basilic et huile d'olive

Red Hot 17
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, gorgonzola, olives taggiasche et basilic

Rustica 17
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, brie, oignons pickles, speck, basilic, origan et huile d'olive

Napoli 17
Sauce tomate Mutti, anchois, câpres tige, tomates cerise, olives taggiasche, ail,basilic et origan

Calzone Cotto / Calzone Spianata 18
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, ricotta, jambon cuit ou spianata piquante au choix, huile d'olive et basilic.
Pizza en chausson

Tropea Rossa 18
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, oignons pickles, thon, basilic et huile d'olive

Vivaldi 19
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, artichauts, olives taggiasche, huile d'olive et basilic frais

PIZZE BIANCHE

Zucca 16
Crème de potiron, mozzarella fior di latte, gorgonzola, noix de pécan et basilic

Patatina 18
Mozzarella fior di latte, saucisse, scamorza fumée, pommes de terre et oignon pickles

Colorata 18
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pickles de piment doux, pickles d'oignons, olives taggiasche et copeaux de Parmesan

Cinquecento 18
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, Parmesan, ricotta au lait de vache, scamorza fumée et basilic

Brisaola 19
Base potiron, brie, mozzarella fior di latte, bresaola et basilic

Tartufo 20
Mozzarella fior di latte, crème aromatisée à la truffe noire d'été, speck, copeaux de Parmesan

Favola & Pistacchio 20
Base ricotta, mozzarella fior di latte, mortadella Favola, pesto de pistache, stracciatella, basilic et huile d'olive

Nos prix sont en euros € TTC
Plats contenant de la viande de porc / Plats végétariens
Liste des allergènes disponible au verso

LISTE DES ALLERGÈNES
CARTE AUTOMNE / HIVER 2026

		GLUTEN et céréales contenant du gluten	CRUSTACES et produits à base de crustacés	OEUFS et produits à base d'oeufs	POISSON et produits à base de poisson	ARACHIDES et produits à base d'arachides	SOJA et produits à base de soja	LAIT et produits à base de lait	FRUITS A COQUE	CELERI et produits à base de céleri	MOUTARDE et produits à base de moutarde	GRAINES DE SESAME et produits à base de graines de sésame	SULFITES et anhydride sulfureux	LUPIN et produits à base de lupin	MOLLUSQUES et produits à base de mollusques
LES ENTREES / LES SALADES	Arancino al ragù	X		X		T	T	X	T	X	T	T	X		
	Burratina e pesto di pistacchio					X		X	X				X		
	Tris Montanare	X					X	X	X		T	T		T	
	Antipasti Mista e Mista				X			X		T	T				
	Bruschetta	X		T			T	X							
	Insalata Caesar	X		X	X		T	X					X		
LA CUISINE	Fettucine alla Giuseppe Verdi	X		X			T	X			T				
	Lasagne della nonna	X		X			T	X		X	T		X		
	Mezzi rigatoni carbonara	X		X			T	X			T				
	Gnocchi di patate alla zucca	X					T	X	X		T				
	Fettucine al pesto di pistacchio	X					T	X	X		T				
	Milanese di vitello & patate al forno	X		X		X		X							
	Polpette di manzo e polenta	X		T			T	X	T				T		
PIZZE BASE ROUGE	La margherita	X					X	X	T		T	T		T	
	Red Hot	X					X	X	T		T	T		T	
	Rustica	X					X	X	T		T	T	X	T	
	Napoli	X			X		X		T		T	T		T	
	Calzone Cotto / Piccante	X					X	X	T		T	T		T	
	Troppea Rossa	X			X		X	X	T		T	T		T	
	Vivaldi	X					X	X	T		T	T		T	
	Zucca	X					X	X	X		T	T		T	
PIZZE BASE BLANCHE	Patatina	X					X	X	T		T	T	X	T	
	Colorata	X					X	X	T		T	T	X	T	
	Cinquecento	X					X	X	T		T	T		T	
	Brisaola	X					X	X	T		T	T		T	
	Tartufo	X					X	X	T		T	T		T	
	Fayola & Pistacchio	X					X	X	X		T	T		T	
	Panettone farcito	X		X			T	X	T		T			T	
	Tiramisu tradizionale	X		X			T	X							
DESSERTS	Dolce Leo	X		X		T	T	X	X						
	Panna cotta al pistacchio							X	X				X		
	Café gourmand	X		X			T	X	X				X		
	Affogato al caffè	T		T			T	X	X						

X Contient l'allergène
T Peut contenir des traces de l'allergène

Metà e Metà

MENU DEJEUNER 19 €
Formule Plat + Dessert

À déjeuner
du lundi au vendredi, hors jour férié

Plat au choix

Gnocchi di patate alla zucca
Gnocchi de pomme de terre, crème de potiron, gorgonzola et noix

Fettuccine alla Giuseppe Verdi
Fettuccine au safran, poireaux, speck et Parmesan DOP

Pizza La Margherita
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, basilic et huile d'olive

Pizza Zucca
Crème de potiron, mozzarella fior di latte, gorgonzola, noix de pécan et basilic

Dessert au choix

Panna cotta al pistacchio
Panna cotta maison à la pistache de Sicile.
Coulis au caramel ou à la framboise, au choix

Affogato al caffè
Boule de glace vanille ou noisette recouverte de café chaud

Poursuivez l'expérience italienne à la maison
avec nos produits importés directement de producteurs italiens
disponibles à l'épicerie!

