

NELLO

RISTORANTE

ENTRÉES

Beignets de mozzarella di bufala DOP (faits maison) Sauce arrabbiata **14**

Scampi Fritti Crevettes croustillantes et sauce aigre douce **14**

Assiette d'artichauts à la Romaine Crème de balsamique et parmesan affiné **15**

Burrata Pugliese aux figues fraîches Noix et salade de roquette **15**

A PARTAGER

Légumes grillés, Mozzarella di bufala DOP et bresaola de bœuf **23**

PASTA

Blé Bio 100% italien – Moule en bronze

Linguine Al Pomodoro Tomate et basilic **16**

Rigatoni All' Arrabbiata Tomate, ail et piment **17**

Linguine Carbonara Crème fraîche, lardons fumés et jaune d'oeuf **17**

Linguine à la Nduja calabraise Nduja pimentée, tomate et stracciatella **18**

Linguine Al Branzino Linguine au bar frais, citrons et câpres **19**

Linguine Cacio E Pepe E Tartufata Poivre noir, pecorino, crème de truffe d'été **19**

Linguine Con Le Sarde Filets de sardines, tomates, olives leccino et câpres **20**

Ravioli Al Tartufo Crème de truffe d'été et parmesan **22**

PLATS

Salade César aux aiguillettes de poulet 19

Carpaccio de bœuf Charolais et Pesto Alla Genovese Salade de roquette **19**

Ceviche de Bar frais Sauce au Yuzu et piments frais **21**

Carpaccio de boeuf Charolais et Burrata Pugliese 22

Piccata Al limone Emincé de veau au citron , câpres et linguine à la crème **23**

Filets de Bar frais à la Siciliana Caponata de légumes aux olives leccino **23**

Escalope de Veau à la milanaise, poêlée au beurre Linguine à la napolitaine **25**

Supplément accompagnement 5

Salade de roquette, salade de mesclun, caponata de légumes aux olives Leccino

PIZZA

Pâte à pizza maison, farine italienne à fermentation lente

Mozzarella fior di latte

Margherita 14

Tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais

Al Tonno 17

Tomate, thon, œuf, oignons et olives leccino

Calzone (soufflée) 17

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon et œuf

Sicilia 17

Tomate, mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata et caponata de légumes

Regina 17

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons et origan

Nduja 17

Tomate, stracciatella di burrata, Nduja calabraise, olives leccino et basilic frais

Paysanne 17

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, œuf, oignons rouges et lardons fumés

PIZZA

Ai Fichi 18

Crème fraîche, figues fraîches, mozzarella fior di latte, miel, roquette
bûche de chèvre et noix

Quattro formaggi 18

Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, gorgonzola, bûche de chèvre et origan

Burratissima 18

Tomate, mozzarella fior di latte, burrata pugliese, basilic frais
salade de roquette

Autentica 18

Tomate, mozzarella di bufala DOP, pesto maison et basilic frais

Con le Sarde 18

Tomate, mozzarella fior di latte, filets de sardines, oignons rouges
poivrons frais et olives Leccino

Al Tartufo 19

Crème de truffe d'été, crème fraîche, mozzarella fior di latte, salade de roquette
champignons frais, copeaux de parmesan

Supplément boule de Mozzarella di bufala DOP / Burrata pugliese 6 / 8

DESSERTS

Panna Cotta finement vanillée Coulis de mangue **9**

Nage d'oranges fraîches, mangue et basilic **10**

Tiramisu maison Crème légère au mascarpone, café et liqueur d'amaretto **11**

Pizza alla Nutella et noisettes caramélisées **11**

Pavlova maison aux figues fraîches et sorbet artisanal à la figue **14**

Glaces et sorbets de la Maison Pedone La boule **5**

Café gourmand / Thé Gourmand **12 / 14**

(Tiramisu, salade d'orange et basilic, pannacotta à la mangue)

PRIX NETS TTC EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

NELLO

RISTORANTE