

NELLO

RISTORANTE

ENTRÉES

- Burrata Pugliese Al Pomodoro** Tomates cerises et huile d'olive **18**
- Carpaccio de boeuf et Pesto Alla Genovese** **19**
- Carpaccio de boeuf et Mozzarella di bufala DOP** **24**
- Assiette de stracciatella** Pesto alla Genovese et Focaccia tiède **18**
- Assiette d'artichauts à la Romaine** Crème de balsamique et parmesan affiné **16**

A PARTAGER

- Scampi Fritti** Crevettes croustillantes et sauce aigre douce **15**
- Beignets de mozzarella di bufala DOP (faits maison)** Sauce arrabbiata **14**
- Assiette de jambon de Parme** **22**
- Légumes grillés, Mozzarella di bufala DOP et bresaola de bœuf** **25**

PLATS

Salade César aux crevettes croustillantes 22

Salade César aux aiguillettes de poulet 21

Filets de Bar Aromatico Haricots verts frais, Laurier et citron vert **26**

Risotto Forestiero alla Bresaola Crème de truffe d'été et champignons frais **21**

Piccata de veau aux Morilles Linguine à la crème **32**

Escalope milanaise poêlée au beurre Linguine à la napolitaine **26**

Supplément accompagnement 6

Haricots verts, salade de roquette, salade de mesclun

PASTA

Blé Bio 100% italien – Moule en bronze

Linguine Al Branzino Bar frais, câpres et citron **23**

Ravioles di Zucca Au potiron et beurre citronné **23**

Linguine Ai Calamaretti Petits calamars et sauce à l'arrabbiata **26**

Gnocchi Pomodoro E Stracciatella Sauce napolitaine, pesto et stracciatella **19**

Rigatoni All' Arrabbiata Tomate, ail et piment **18**

Rigatoni Amatriciana Guanciale, tomate, ail et pecorino **21**

Rigatoni Tartufati Alla Bresaola

Crème de truffe d'été, champignons frais et bresaola de bœuf **22**

PIZZA

Pâte à pizza maison, farine italienne à fermentation lente

Margherita 14

Tomate, mozzarella, olives noires et origan

Autentica 19

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

Rustica 19

Tomate, mozzarella, burrata pugliese, jambon de Parme et basilic frais

Scamorza 19

Mozzarella, tartufata, scamorza fumée, champignons et roquette

Calzone (soufflée) 17

Tomate, mozzarella, jambon et œuf

Parma 19

Tomate, mozzarella, jambon de Parme, œuf et origan

Capricciosa 18

Tomate, mozzarella, parmesan, champignons, artichauts,
chorizo, jambon et olives

Verde 19

Pesto, basilic frais, aubergine, oignons rouges et mozzarella di bufala DOP fraîche

Regina 17

Tomate, mozzarella, jambon, champignons et origan

Al Tonno 17

Tomate, thon, œuf, oignons et olives

Quattro formaggi 18

Tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola, bûche de chèvre et origan

Al Miele 18

Crème fraîche, mozzarella, miel, roquette et bûche de chèvre

Al Tartufo 19

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

Palerma 18

Tomate, mozzarella, oignons rouges, poivrons, chorizo et oeuf

Veggie 17

Tomate, mozzarella, artichauts, courgettes et poivrons frais

Supplément boule de Mozzarella di bufala DOP / Burrata pugliese 7 / 9

DESSERTS

Pavlova maison aux fruits rouges frais 15

Salade d'oranges fraîches, mangue et basilic 12

Tiramisu maison 11

Petits babas au rhum Crème Chantilly 10

Pizza alla Nutella et noisettes caramélisées 12

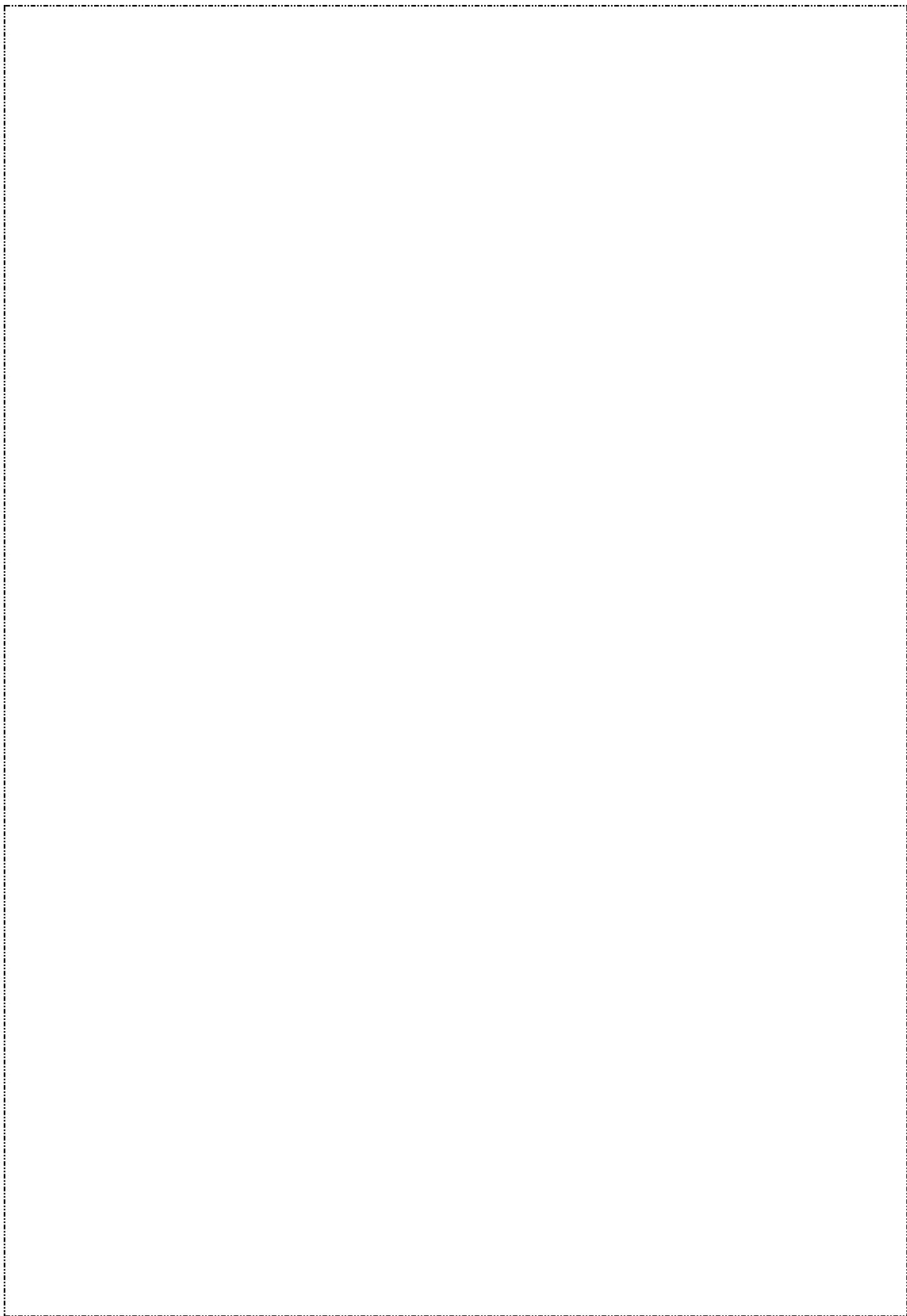
Glaces et sorbets de la Maison Pedone La boule 5

Affogato Espresso et glace à la vanille 12

Café gourmand / Thé Gourmand

(Tiramisu, salade d'oranges et petit baba au Rhum) • **12 / 14**

PRIX NETS TTC EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS



NELLO

RISTORANTE