



116 rue Amelot  
75011 Paris

# *Antipasti*

## **Polpette fritte al sugo di pomodoro**

Boulettes de bœuf et porc, Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro  
Nocerino Sarnese, Parmesan 24 mois AOP

12

## **Burrata artigianale**

Burrata faite à la main, carotte blanche, coing, clementines  
corse IGP, poivre rouge, tagète

16

## **Pizzetta Camembert d'Isigny**

Camembert d'Isigny St-Mère AOP rôti au four dans une pâte  
à pizza, miel, romarin, Olio EVO

14

## **Fleurs de courgettes en tempura**

Farcies à la ricotta fraîche truffée,  
fromage de brebis à la truffe, poivre noir

16

## **Mozza fingers**

Bâtonnets de Fior di Latte crispy maison, origan sauvage  
de Galilée, persil frais, citron jaune de Sicile,  
sauce légère aux herbes fines

10

### **Stracciatella fumée**

Cœur de burrata fumé à l'ancienne, sel, poivre, Olio EVO

13

### **Sant Ilario**

Le meilleur Jambon cru Italien, en chiffonnade

18

### **Charcuterie calabraise**

Notre sélection de charcuterie artisanale spicy

14

### **Verdure sott'Olio**

Légumes du jardin grillés à l'huile d'olive

12

### **Finocchio**

Fenouil émincé, suprêmes d'orange, pignons de pin  
torréfiés, ricotta, vinaigrette aux agrumes et à la fleur  
de sureau

12

### **Olives Bella di Cerignola**

5

### **Focaccia**

Ail et Persil

5

# *Insalata*

## **Golden salad**

Blanc de poulet français, pané et frit, œuf BIO, romaine,  
parmesan AOP 24 mois, tomates cerises, croûtons de pâte à  
pizza au romarin, chips de pancetta piquante

Sauce Golden

23

## **César Classica**

Blanc de poulet français, pané et frit, romaine,  
croûtons de pâte à pizza au romarin

Sauce César

19.5

# *Pasta al Forno*

Pâtes gratinées minute à la flamme

## **Piccante**

N'duja & Stracciatella, Vodka & sauce tomate, basilic  
22

## **Lasagne Végétarienne**

Aubergines confites, sauce tomate, Fior di Latte,  
basilic frais, crème de parmesan  
21

## **Pasta Pomodoro al Forno con Burrata**

Penne Rigate gratinées à la sauce pomodoro San Marzano  
DOP, Fior di Latte,  
burrata artigianale entière, basilic frais  
18

# *Pizza Classica*

Grano 100% italiano Fermentation 48-72h Hydratation 80%

## **Margherita Divo**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, basilic,  
mozzarella Fior di Latte, Olio EVO

15

+Bufala artisanale après cuisson 4

## **Margherita affumicata**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, basilic,  
mozzarella Fior di Latte, Provolone Affumicata,

Après cuisson : Poivre noir fumé

17

## **Regina**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, mozzarella  
Fior di Latte, Olio EVO

Après cuisson : Prosciutto cotto, champignons, basilic

18

+Œuf BIO 2.5

## **Nerano**

Base crème de courgette, courgettes jaunes et vertes

Après cuisson: Ricotta, parmesan, Zeste de citron jaune, huile  
d'olive evo, menthe, Basilic

19

## **Formaggi**

Mozzarella Fior di Latte, Provolone fumé, Cancoillotte

Après cuisson : Parmesan 24 mois AOP, ricotta, noix, poivre noir

19

# *Pizza Divo*

Grano 100% italiano Fermentation 48-72h Hydratation 80%

## **Hot Calabrese**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese,  
basilic, mozzarella Fior di Latte, N'duja

Après cuisson: Stracciatella, Hot Honey, Basilic

20

## **G.O.A.T**

Chèvre frais,

Après cuisson: miel d'acacia italien BIO, Pomme Granny  
Smith, réduction de cidre, rose, pousse de

pois

24

## **Scand'alo**

Spianata calabrese artisanale, ananas Victoria rôti au miel

Après cuisson : stracciatella fumée, piment d'Espelette AOP

20

## **Sant Ilario**

Après cuisson : Jambon cru d'exception, roquette,  
ricotta fraîche, confit de figues, noix

26

### **Pesto & Stracciatella**

Pesto de basilic maison, mozzarella Fior di Latte  
Après cuisson : Stracciatella, pignons de pin torréfiés,  
tomates cerises, parmesan 24 mois AOP

21

### **Poulet façon Vonnas**

Base crème double, Poulet français Label Rouge élevé en  
plein air 81 jours, champignons, oignons confits, poivre  
noir, Herbes du jardin

24

### **Cacio e pepe**

Crème de cacio e pepe maison, pancetta piquante,  
mozzarella Fior di Latte  
Après cuisson : Pecorino AOP, poivre noir

20

# *Dolci*

## **Tiramisù Pistache**

Biscuit cuillère, crème légère au mascarpone, pistache  
sicilienne de Bonte, fleur d'oranger

13

## **Tiramisù**

Biscuit cuillère, crème légère au mascarpone,  
sirop de café, Marsala

12

## **Tarte Tatin**

Pomme Reinette, sablé breton, vanille de Tahiti, crème crue

12

## **Cookie tiède**

Macadamia, chocolat Blanc et Dulcey Valrhona, glace  
vanille, caramel beurre salé, noisettes du Piémont

12

## **Affogato**

Glace vanille, espresso

8.5

## **Sgroppino**

Sorbet citron, limoncello

8.5

## **Mousse au chocolat**

Chocolat noir Valrhona, Olio EVO, fleur de sel

9

# *Bevande*

## **Vini al bicchiere**

Tous nos vins au verre du moment à l'ardoise

## **Birra**

Peroni 6

## **Acqua**

Acqua naturale 0.75 6

Acqua frizzante 0.75 6

## **Soft**

Ginger beer BIO - umà 6

Thé glacé yuzu basilic BIO - umà 6

Limonade BIO - umà 6

Coca Cola 5

Coca Cola Zero 5

Mate- El Tony 6

## **Caffè**

Ristretto 3

Espresso 3

Lungo 3

Doppio espresso 5

## **Cocktails**

### **Spritz 12**

Prosecco DOC, aperol (ou autre...)

### **Negroni 13**

Campari, Vermouth rouge, Gin

### **Spicy Negroni 14**

Campari, Spicy Vermouth, Mezcal

### **Espresso Martini 13**

Vodka, liqueur de café, espresso

### **Pornstar Martini 13**

Vodka, liqueur de passion, purée de passion,  
citron vert, vanille, servi avec son shot de Prosecco

### **Il Monello 12**

Vodka, liqueur de litchi, crème de mûre, yuzu,  
citron et citronnelle

### **Ciao Ciao 12**

Gin, liqueur de kumquat, liqueur de violette,  
citron et myrtille

### **Al Fresco 12**

Gin, liqueur de fleur de sureau sauvage, citron,  
concombre et menthe

### **Il Charo 12**

Rhum brun, rhum blanc, liqueur de passion, liqueur de  
gingembre, citron vert, kiwi, cardamome, vanille