



Antipasti

Assiette d'antipasti à partager <i>Burrata, légumes marinés, câpres, Coppa di Parma</i>	14,5 -
Olives à l'Ascolana <i>Olives farcies aux anchois & panées</i>	6,9 -
La Burrata des Pouilles <i>Burrata de notre épicerie, pesto de basilic maison, pancetta crispy</i>	11 -
Cassolette de rabas <i>Encornets panés et frits, mayonnaise à la tomate et basilic</i>	7,5 -
Bouchées de chipirons à la plancha – (15min d'attente) <i>Olives Taggiasches, tapenade de truffe, tomates cerises, guanciale</i>	12,5 -
Notre belle charcuterie italienne <i>Piccola tavola/Grande tavola</i>	14/28

Insalata (Salades)

Salade Caesar au poulet (<i>origine France</i>) croustillant ou à la truite fumée (<i>Pays Basque</i>) <i>Sucrine, parmesan Reggiano DOP, tomates, œuf, pancetta, croûtons, sauce Caesar maison</i>	16 -
---	------

Primi piatti (Pasta)

Nos pâtes fraîches sont faites maison par nos cuisiniers !

La 'Vera Carbonara' - Ce plat est salé et poivré ! <i>Spaghetti 'Maison', jaunes d'œufs, pecorino Romano DOP, guanciale</i>	14 -
Les incontournables Tagliatelles à la truffe <i>Tagliatelles 'Maison', crème de truffe, carpaccio de truffes et pecorino</i>	19 -
Lasagne alla Bolognese (<i>bœuf et porc origine France</i>)	14,5 -
Tagliatelles au pesto de basilic & burrata	17 -
Saint Jacques au lard de colonata, spaghetti à la crème crustacés au safran	19 -

Secondi piatti (Poissons & viandes)

Chipirons à la plancha au piment d'Espelette (Ce n'est pas italien mais on aime ça !) - Servis avec des frites 'maison' et mesclun	19 -
Escalope de veau (<i>origine France</i>) alla Milanese <i>Citronnée, servie avec des tagliatelles à la sauce tomate, pecorino (veau origine France)</i>	19 -



Nos pizzas

Margherita	10,9 -
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives noires, origan	
Dolce	13,5 -
Mozzarella fior di latte, chèvre, miel biologique du Périgord, roquette	
Napoli	13 -
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, oignons frais, olives noires	
Valentina	14 -
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pancetta, champignons, oignons frais	
Calzone	14,3 -
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, œuf (ouverte ou fermée)	
Salmone	18 -
Mozzarella fior di latte, truite saumonée du Pays Basque en Gravlax, roquette, Mozzarella di bufala	
4 formaggi	14,5 -
Mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan, graines de pavot	
Al Pesto	15 -
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pancetta, tomates cerises, mozza di bufala, pesto de basilic	
Diavola	14 -
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, fromage de chèvre, oignons frais, graines de sésame, pignons de pin	
Vegetariana	14 -
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, oignons, poivrons et champignons	
Polletta	15 -
Poulet, pancetta, mozzarella fior di latte, oignons frais, crème de balsamique, tomates cerises	
Tartufo	14,8 -
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, roquette, noix, huile de truffe	
Ginevra	16 -
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, jambon italien, mozzarella di bufala, tomates cerises, graines de sésame	
Bufalina	15,5 -
Mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, olives noires, speck, mozzarella di bufala, crème de balsamique	
Golosa	17,5 -
Mozzarella fior di latte, magret de canard séché, noix, roquette, foie gras, crème de balsamique	
Burratina	18 -
Mozzarella fior di latte, jambon blanc à la truffe, burrata, noix, roquette	
Peperoni	17,5 -
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, haché de bœuf, salami piquant, poivrons rouges, oignons	
Sicilia	18 -
Farine au charbon végétal, tomates cerises, pesto de pistache, roquette, jambon italien, mozzarella di bufala	
Choisissez votre pâte à pizza : 5 céréales, Farine noire	+1,5 -
Suppléments légumes	+1 -
Suppléments jambon blanc	+1,5 -
Suppléments autres charcuteries, mozza di bufala, poulet, bœuf	+2 -
Suppléments burrata, jambon blanc à la truffe	+4 -

Dolce

Panna cotta <i>Coulis de fruits rouges ou autres inspirations du moment...</i>	6 -
Tiramisu <i>aux œufs frais et mascarpone, biscuit café et amaretto</i>	7 -
Café gourmand	7 -
Affogato <i>(Espresso versé sur une boule de glace vanille)</i>	4,5 -

Gelati Artisanales

Citron de Sicile, Fraise, Framboise, Mangue, Café, Caramel beurre salé, Cerise amarena, Chocolat, Chocolat blanc, Mascarpone, Noisette, Pistache, Spéculoos, Stracciatella, Vanille.

1 boule 3,50 € - 2 boules 6 € - 3 boules 7,50 €

Frutti Rossi <i>Glace cerise amarena, glace fraise, sorbet framboise, chantilly</i>	8,5 -
Caramello <i>Glace caramel, glace spéculoos, chantilly, biscuit spéculoos</i>	8,5 -
Dame blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	8,5 -
Café Liégeois <i>Glace café, glace vanille, topping café, chantilly,</i>	8,5 -
Tiramisu <i>Glace mascarpone, glace café, glace stracciatella, chantilly, biscuit de Savoie</i>	8,5 -
Coupe Italia <i>Glace cerise amarena, glace noisette, glace pistache, chantilly, cannolo</i>	9,5 -
Sicilia 2 boules de sorbet citron, limoncello, chantilly	9,5 -