



## 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 &amp; panées</i>	6,9 -
La Burrata des Pouilles <i>Burrata <u>de notre épicerie</u>, pesto de basilic maison, pancetta crispy</i>	11 -
Cassiolette 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 <u>ou à la truite fumée</u> ( <i>Pays Basque</i> ) <i>Sucrine, parmigiano 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, spaghettis à la crème crustacés au safran	19 -

## Secondi piatti (Poissons & viandes)

Chipirons à la plancha au piment d'Espelette <i>(Ce n'est pas italien mais on aime ça !) - Servis avec des frites 'maison' et mesclun</i>	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

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

## Dolce

Panna cotta	Coulis de fruits rouges ou autres inspirations du moment...	6 -
Tiramisu	aux œufs frais et mascarpone, biscuit café et amaretto	7 -
Café gourmand		7 -
Affogato	(Espresso versé sur une boule de glace vanille)	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		8,5 -
Glace cerise amarena, glace fraise, sorbet framboise, chantilly		
Caramello		8,5 -
Glace caramel, glace spéculoos, chantilly, biscuit spéculoos		
Dame blanche	Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,5 -
Café Liégeois		8,5 -
Glace café, glace vanille, topping café, chantilly,		
Tiramisu		8,5 -
Glace mascarpone, glace café, glace stracciatella, chantilly, biscuit de Savoie		
Coupe Italia		9,5 -
Glace cerise amarena, glace noisette, glace pistache, chantilly, cannolo		
Sicilia	2 boules de sorbet citron, limoncello, chantilly	9,5 -