

La Cucina Di Alba

ALBA

Ristorante & Trattoria

MENU

• LES ANTIPASTI •

SPÉCIALITÉS DI ALBA

ARANCINI DELLA MAMMA 16 €
2 boules de riz farcies de viande hachée, sauce tomate et mozzarella, puis panées.

ARANCINI DI ALBA 17 €
3 boules de riz farcies à la truffe et à la mozzarella, puis panées.

ARANCINI MORTADELLA PISTACCHIO 17 €
2 boules de riz farcies à la mortadelle et aux pistaches, puis panées.

ARANCINI VEGGIE 16 €
2 boules de riz farcie aubergines et mozzarella, panée puis frit.

CROQUETI DI PATATE 16 €
Croquet pomme de terre, jambon et mozzarella accompagné de salade.

BURRATA E FOCCACIA 18 €
Burrata 250 g et focaccia aux olives.

LA BURRATA CLASSICA AL FORNO 20 €
Burrata crémeuse IGP de 250 g dans sa pâte à pizza, pesto de basilic.

LA BURRATA TARTUFATA AL FORNO 22 €
Burrata crémeuse IGP de 250 g dans sa pâte à pizza, copeaux de truffe, huile de truffe d'été. *A partager !*

PANZEROTTI 17 €
Minis calzone frit fourré jambon mozzarella sauce tomate.

NOS SALADES

SALADE CLASSICA 18,50 €
Pizza bowl, salade verte, tomates cerises piennolo, olives taggiasche, jambon cru toscan, burrata 125 g, pesto de basilic, huile d'olive.

SALADE PROTEINATA 20,50 €
Pizza bowl, salade verte, tomates cerises piennolo, escalopes de poulet panées, tomates confites, balsamique, Parmigiano Reggiano.

SALADE VEGGIE 18,50 €
Pizza bowl, salade verte, tomates cerises, aubergines grillées, tomates confites, burrata 125 g, Parmigiano Reggiano.

NOS FOCACCIA RIPIENI*

VERDE 16 €
Pesto vert, basilic, stracciatella, jambon cru, tomates fraîches.

AMORE DI ALBA 17 €
Crème de parmesan à la truffe, jambon truffé, roquette, stracciatella.

MORTAZZO 17 €
Crème de pistache, mortadelle, stracciatella, graines de pistaches concassées, basilic.

ITALIANO DEL SUD 17 €
Aubergine grillée, scamorza fumée, polpette en sauce.

Pain focaccia maison +2€

SALUMI E FORMAGGI

PLANCHE DE CHARCUTERIE 18 € / 2 pers.

PLANCHE DE FROMAGE 18 € / 2 pers.

PLANCHE MIX DE CHARCUTERIE & FROMAGE 32 € / 2 pers.

La Cucina Di Alba

• NOS PIZZAS •

NAPOLETANA — 13,50 €
Sauce tomate, anchois, ail, câpres, olives taggiasche, basilic.

MARGHERITA — 13,50 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic.

PROSCIUTTO — 13,50 €
Sauce tomate, jambon cuit, mozzarella fior di latte, basilic.

PAESANNA 2.0 — 14,50 €
Crème fraîche, pancetta, champignons, scamorza fumée, mozzarella fior di latte, basilic.

REGINA — 14,50 €
Sauce tomate, jambon cuit aux herbes, champignons, mozzarella fior di latte, basilic.

MOON TO BEE — 17,50 €
*Crème fraîche, écrou de chèvre cendré de la fromagerie Lou, mozzarella Fior di latte, **après cuisson** miel médaille des ruches du roy, noix torréfiées.*

QUATTRO FORMAGGI — 14,50 €
Sauce tomate, gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, ricotta, basilic.

CALABRIA FIRE — 17,50 €
Sauce arrabbiata maison (tomate & nduja), mozzarella fior di latte, spianata piquante et burrata fumée après cuisson.

CORSICA NOSTRA — 15,50 €
Crème fraîche, figatellu, scamorza fumée, mozzarella fior di latte,
***après cuisson** : Ricotta poché, poivre du moulin.*

ZIO CICIO — 16,00 €
Sauce tomate, aubergines grillées, mozzarella fior di latte.
***Après cuisson** : jambon cru, ricotta, basilic.*

LA MALA VITA — 20,50 €
Crème de champignons rôtis · Fior di latte · Scamorza affumicata · Porchetta · Funghi porcini · Ricotta salata · Noisettes du Piémont · Poivre de Sichuan rouge.

PISTACCHIOSA — 17,00 €
Crème de pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, ricotta, pistaches concassées, basilic.

PARMA — 14,50 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
***Après cuisson** : roquette, jambon cru, Parmigiano Reggiano, huile d'olive.*

SICILIANA — 18,00 €
Crème fraîche, scamorza fumée, saucisse italienne de porc, champignons porcini, mozzarella fior di latte.
***Après cuisson** : ricotta salé râpée.*

SUBURRA ETERNA — 20,00 €
Crème de Pecorino · Fior di latte · Guanciale Mousse de Pecorino · jaune d'œuf · poivre noir · micro-poudre de café segafreddo.

BURGER — 15,00 €
Sauce tomate, viande hachée cuisinée, cheddar.
***Après cuisson** : tomates cerises, sauce burger, basilic.*

DELLE ALPI — 14,50 €
Crème fraîche, pancetta, oignons, pommes de terre cuisinées, mozzarella fior di latte, taleggio, basilic.

COLORATA CRUSH — 18,00 €
Sauce tomate mozzarella fior di latte, jambon cru toscan, Burrata IGP, pignon torréfiés, pesto maison, basilic, zeste de citron.

WILD AFFUMICATA — 16,50 €
Crème fraîche, champignon sauté, scamorza fumée.
***Après cuisson** : jambon cru toscan, copeaux de parmesan.*

BELLISSIMA — 17,00 €
Crème de potiron, Pancetta coppata, scamorza, mozzarella fior di latte.
***Après cuisson** : stracciatella, noisette torréfiées, thym.*

AMORE DI LIMONE — 17,00 €
Pesto de basilic, mozzarella fior di latte.
***Après cuisson** : citrons confits, cerneaux de noix torréfiés, stracciatella, zeste de citron vert, basilic.*

TARTUFO — 17,00 €
Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte.
***Après cuisson** : roquette, Parmigiano Reggiano, huile de truffe d'été.*

REGINA TARTUFATA — 18,50 €
Crème de truffe noire, champignons, mozzarella fior di latte.
***Après cuisson** : jambon cuit à la truffe, basilic.*

CREMOSA TARTUFATA — 18,50 €
Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte.
***Après cuisson** : stracciatella, noix, basilic.*

PARMIGIANA — 16,00 €
Sauce tomate, aubergines grillées, poivrons grillés, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic.

BELLA TROPEA — 17,00 €
Sauce tomate, spianata piccante, mozzarella fior di latte, oignons rouges confits, stracciatella di bufala, basilic.

ROSSA FATALE — 19,00 €
Crème de poivron au paprika fumé · scamorza affumicata · chair à saucisse · ricotta salata · oignons rouges confits de Tropea.

CAPRICCIOSA — 16,00 €
Sauce tomate, jambon cuit, champignons, cœur d'artichaut, olive taggiasche, mozzarella fior di latte.

BLACK SEA — 22,50 €
Crème d'encre de seiche, scamorza, mozzarella fior di latte.
***Après cuisson** : poulpe flambée au pastis, ricotta citronnée, crumble citronnée maison.*

Toutes nos pizze napolitaines 33 cm sont transformables en calzone **+2€**

La Cucina Di Alba

• NOS PASTA •

LES SIGNATURES DI ALBA

*dans un Pizza Bowl **+3,50€**

PISTACCHIO DI SICILIA — 22,00 €
Rigatoni fraîche crème de pesto de pistache, speck croquant, pistache concassées.

POLPETTE CALABRESE — 23,50 €
Rigatoni fraîche, sauce tomate, boulettes de viande calabraise fraîches, ***servies dans leur pizza bowl.***

ARRABIATA DI CALABRIA* — 18,50 €
(très très pimenté)
Tagliatelles fraîches, sauce tomate, 'nduja pimentée à base de porc, Parmigiano Reggiano.

GNOCCHI CREMOSO TARTUFO* — 24,00 €
Gnocchi frais farcis à la truffe, crème de parmesan à la truffe, copeaux de truffe.

GNOCCHI AL GORGONZOLA E NOCI* 21,00 €
Gnocchi frais, crème de gorgonzola, noix torréfiées.

PASTA ALLA NORMA — 19,50 €
Tagliatelles sauce tomate et réduction d'aubergines, ricotta salée.

PAPILLOTE PEPERONI SPECK — 24,50 €
Ravioli scamorza-speck, crème de poivron grillé au paprika fumé, speck.

GNOCCHI ALLA ZUCCA — 25,00 €
Gnocchi au potiron, crème de gorgonzola, guanciale, burrata fumée.

TARTUFO LOVER* — 22,00 €
Rigatoni frais, crème de parmesan à la truffe, jambon cuit à la truffe, copeaux de truffe.

LA FAMOSA CARBONARA* — 20,00 €
Rigatoni frais, guanciale grillé, jaune d'œuf, pecorino.

PESTO VERDE DI MAMMA* — 17,50 €
Rigatoni frais, pesto verde, pignons, Parmigiano Reggiano.

PESTO & LIMONE* — 19,00 €
Rigatoni frais, pesto de basilic, citrons confits, zestes de citron vert, stracciatella di bufala.

POMODORO & BURRATA* — 20,00 €
Rigatoni frais, sauce tomate, Parmigiano et burrata crémeuse IGP.

PUTTANESCA NOSTRA* — 19,00 €
Rigatoni frais, tomates fraîches, anchois, ail, câpres, olives taggiasche, Parmigiano Reggiano.

LA GRICIA ANTICA — 20,00 €
Rigatoni fraîche, guanciale, crème de pecorino, poivre.

LA GRICIA DI CALABRIA — 21,50 €
Rigatoni fraîche, guanciale, 'nduja calabraise piquante, crème de pecorino.

Supplément parmesan **+2€**
36 mois d'affinage

Supplément focaccia maison **+2€**

Menu enfant 14€

TAGLIATELLES
Sauce tomate
ou
MINI MARGHERITA
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic.
+
BOULE DE GLACE VANILLE
+
SIROP

Emballage doggy bag : +2 € / table

La Cucina Di Alba

• NOS DESSERTS •

TIRAMISÙ CLASSIQUE DELLA MAMMA — **9 €**

TIRAMISÙ NUTELLA DU CHEF — **9 €**

TIRAMISÙ PISTACHE DE LA CHEFFE — **9 €**

PANNA COTTA FRUIT ROUGE — **9 €**

DUO DE CANNOLI CLASSIQUES OU NUTELLA — **9 €**
Biscuit cylindrique sicilien frit,
farci de crème ricotta sucrée ou ricotta Nutella.

GLACE VANILLE / FRAISE
CHOCOLAT / CITRON — **3,5 €**
la boule

ANGIOLETTI NUTELLA OU PISTACHE OU KINDER BUENO — **12 €**
Billes de pizza frites, puis roulées dans du sucre.

BABA AU RHUM GÉANT DE LA CHEFFE — **18 €**
Pour 2 personnes.

LE PANUOZZO NUTELLA BANANE — **15 €**
Comme un calzone rempli de Nutella et de banane.

SORBET LIMONE — **13 €**
Sorbet citron vert, limoncello, chantilly.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — **15 €**
Mini cannoli classique et Nutella, angioletti moitié Nutella moitié Pistache, mini panna cotta.

Cafétéria

MACCHIATO	**5,00 €**
CAPPUCCINO	**5,50 €**
CAFÉ ESPRESSO	**3,00 €**
CAFÉ RISTRETTO	**3,00 €**
AFFOGATO AL CAFFÈ	**4,00 €**
CREMA DI CAFFÈ GLACÉ	**5,00 €**
THÉ	**3,60 €**

La Cucina Di Alba

• NOS BOISSONS •

La Cucina Di Alba

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 9,00 €
Prosecco, Aperol, eau gazeuse.

SYRACUSE ITALICUS 12,00 €
Italicus, prosecco, sucre de canne, eau gazeuse.

PORTOFINO SPRITZ 13,00 €
Portofino gin, prosecco, liqueur de rose, sucre de canne, eau gazeuse.

O SOLE PORTOFINO 11,00 €
Portofino gin, prosecco, citron, sucre de canne.

BELLINI 10,00 €
Prosecco, pêche.

GARIBALDI 9,00 €
Campari, aranciata, tranche d'orange.

LIMONCELLO SPRITZ 13,00 €
Limoncello, Pulco citron, prosecco, eau gazeuse.

L'AMERICANO 7,00 €
Martini rouge, Campari, eau gazeuse.

ALCOOLS

MARTINI	4,00 €
RICARD	3,50 €
BALLANTINE'S	6,00 €
GET 27	6,00 €
LIMONCELLO	6,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOLS

BIMBO SPRITZ 9,00 €
Spritz sans alcool, limonade, rondelle d'orange.

DOLCE FUOCO 9,00 €
Nolow Ginger N°7 épice, limonade jus de pomme, menthe.

ALBA AGRUMATA 9,00 €
Gin sans alcool, jus d'orange, limonade, citron vert, menthe.

BIÈRES

NASTRO AZZURO	*33 cl*	4,00 €
MORETTI	*33 cl*	4,40 €
ICHNUSA SARDE	*33 cl*	6,70 €
GRANDISCA	*33 cl*	6,50 €
VOLPINA	*33 cl*	6,10 €

SOFTS

CHINOTTO / ARANCIATA / LIMONATA	*33 cl*	4,80 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	*33 cl*	3,50 €
ICE TEA / FANTA	*33 cl*	3,50 €
PAGO ACE	*33 cl*	3,50 €
THÉ GLACÉ PÊCHE HIBISCUS	*33 cl*	5,00 €
THÉ VERT MENTHE CITRON	*33 cl*	5,00 €
ESTATHÉ *(thé glacé italien à la pêche)*	*33 cl*	5,00 €
MATÉ PASSION CITRON VERT	*33 cl*	5,00 €
MATÉ GRENADE LITCHI	*33 cl*	5,00 €
CITRONNADE GLACÉE MANGUE	*33 cl*	5,00 €
ACQUA PANNA	*100 cl*	6,00 €
SAN PELLEGRINO	*100 cl*	6,00 €

NOSTRI VINI

Rosso

RAPITALÀ NERO D'AVOLA (Sicilia)	*75 cl*	26,00 €
BARBERA D'ASTI	*75 cl*	23,00 €
SANGIOVESE LE GRILLAIE BIO	*75 cl*	38,00 €

Rosato

LAMBRUSCO ROSÉ (pétillant)	*75 cl*	20,00 €
CHIARETTO BARDOLINO (Veneto)	*75 cl*	22,00 €

Bianco

VERMENTINO DI SARDEGNA	*75 cl*	29,00 €
PECORINO TERRE DI CHIETI	*75 cl*	31,00 €

vin au verre 7€