



»Pâtes italiennes traditionnelles cuites à la minute

»Temps de cuisson selon le format et la farine

Composez votre combinaison :

Pâtes fraîches € 12

*Notre pâte maison élaborée avec du jaune d'œuf
La cuisson reste toujours al dente*

Tagliatelle



Casarecce



Trofie



*Spaghetti
alla chitarra*



Maccheroni



Fettuccine



*Gnocchetti
(pâte de pomme de terre)*



Pappardelle



Pâtes sèches € 11

*Sélection des meilleures pâtes avec des farines de blé de haute qualité Monograno Felicetti,
complète et sans gluten.*

*Spaghetti aussi
disponibles
» Sans Gluten,
Complets +1 €*



*Spaghetti à l'encre de
seiche*



*Penne aussi
disponibles
» Sans Gluten,
Épeautre +1 €*



Choisissez la sauce à votre goût

Puttanesca : sauce tomate fraîche maison, tomates confites, olives noires, câpres, poivre noir, huile d'olive extra vierge + € 4

» *Sauce tomate fraîche* : sauce maison de tomate fraîche cuite avec un soffrito d'oignon et d'ail et des morceaux de tomates confites, basilic + € 3

On peut ajouter des anchois + € 0,50

» *Bolognaise* : sauce tomate fraîche maison, viande hachée de bœuf et de porc cuite à basse température pendant 6 heures + € 3

» *Saumon & Pistache* : saumon frais mariné par nos soins, pesto de pistache de Sicile, poivre noir, burrata + € 4,50

» *Beurre* : beurre, poivre noir et parmesan + € 3

» *"Aglio olio e peperoncino"* : ail, huile piquante, piment et une touche de persil + € 23

» *Carbonara* : crème d'œuf frais, guanciale, poivre noir et pecorino AOC + € 3,50

» *Arrabbiata* : huile d'olive extra vierge, persil, ail, tomates confites en morceaux, piment + € 3

» *Pesto de basilic* : basilic frais, pignons de pin, parmesan, huile d'olive extra vierge, ail + € 3

» *Amatriciana* : sauce tomate fraîche maison, tomates confites en morceaux, guanciale, poivre noir, persil + € 3,50

» *Gusto* : pesto de pistache de Sicile, guanciale, burrata fraîche et pistache grillée + € 4,50

» *Quatre Fromages* : gorgonzola (fromage bleu italien AOP), fontina, scamorza fumée, pecorino, crème fraîche, poivre noir + € 3,50

Suite...

Gorgonueces : crème de noix, Gorgonzola, poivre noir
+ € 4

» *Courge et Truffe* : crème de courge maison de Modène,
poivre noir, truffe noire + € 4,50 (selon saison)

Saumon : saumon frais mariné par nos soins, poivre
noir, persil + € 4

» *Sauce à la Truffe* : concentré de truffe noire, huile extra
vierge, crème fraîche des Asturies, poivre noir, lamelle de
truffe d'été + € 4

» *Porcini* : crème de champignons fraîche maison uniquement avec des "Porcini" 100% italiens, avec morceaux de
champignons, ail, persil et poivre noir + € 3

Pâtes fraîches farcies

(sauce comprise dans le prix)



Raviolis farcis aux épinards vaporeux et
Bufala travaillés à froid

Suggestions : sauce
Gusto ou Puttanesca

€ 20



Raviolo maison farci aux noix de
Saint-Jacques et gambas fraîches

Suggestion : Bisque de
gambas ou Saumon
& Pistache

€ 21,50



Mezzaluna farcie aux champignons
"porcini" et fromage frais italien

Suggestions : sauce
gorgonueces ou crème
courge et truffe

€ 20



Tortello maison farci au filet braisé
à basse température et parmesan
AOP

Suggestions : sauce
tomate maison et ricotta
râpée ou
Gorgonueces ou
champignons "Porcini"

€ 21,50



Lasagne bolognaise avec des couches de pâtes fraîches à l'œuf, ragù à la bolognaise cuit à basse température et béchamel (crème de lait entier, beurre, farine, noix de muscade et poivre noir). Plat gratiné au four

€ 15,00



"Parmigiana" : millefeuille d'aubergines frites, tomate maison, fromage fondu et parmesan AOP râpé. Plat gratiné au four. Le plat N'EST PAS DE PÂTES

€ 14,00



Lasagne avec des couches de pâtes fraîches à l'œuf, crème de courge maison, scamorza fumée, pâté de truffe noire et huile de truffe. Plat gratiné au four

€ 15,00



"Spaghetti allo scoglio" : spaghetti avec moules, palourdes, coques, seiche ou calamars, gambas (selon disponibilité) et une touche piquante au goût.

€ 22



"Linguine alle vongole" : linguine aux palourdes fraîches, ail, persil (selon disponibilité)

€ 22 env. (s/m)



"Linguine au Homard" : linguine au homard frais national, ail, persil, tomates confites (selon disponibilité)

€ 30 env. (s/m) min pour deux

Blanc de poulet, filet de porc ou autre viande ou poisson selon disponibilité ou sur commande

PIZZA

Notre pizza, ou plutôt PINSa comme on appelle en Italie cette pâte spéciale, est élaborée avec un mélange de farines de blé 0, riz, soja, levain et avec une fermentation lente de 72 heures. Pour tout cela notre pizza a une haute digestibilité.

PÂTE PIZZA BABY DISPONIBLE (prix 2 euros de moins que la moyenne)

<u>FOCACCIA</u> : huile d'olive extra vierge, origan / PETITE PÂTE	€ 8,00	€ 6,00
<u>MARGHERITA</u> : tomate maison, mozzarella, basilic, origan, huile extra vierge		€ 10,00
<u>CAPRESE</u> : tomate maison, tomates cerises, mozzarella burrata (mozzarella au cœur crémeux de crème fraîche), basilic, origan, huile d'olive extra vierge		€15,00
<u>NAPOLI</u> : tomate maison, mozzarella, olives noires, câpres, anchois, origan, huile d'olive extra vierge		€ 13,50
<u>BACON</u> : tomate maison, mozzarella, bacon, origan, huile extra vierge		€ 13,00
<u>DIABOLO</u> : tomate maison, mozzarella, chorizo piquant, huile piquante		€ 13,50
<u>PROSCIUTTO COTTO</u> : tomate maison, mozzarella, prosciutto cotto, origan, huile extra		€ 13,00
<u>LÉGUMES</u> : tomate maison, mozzarella, légumes grillés (aubergines, courgettes ou autres légumes de saison), origan, huile d'olive extra vierge		€ 14,00
<u>THON ET OIGNON</u> : tomate maison, mozzarella, oignon, thon, origan, huile d'olive extra vierge.		€ 13,00
<u>CHARCUTERIE</u> : tomate maison, mozzarella, jambon blanc, bacon, oignon, origan, huile d'olive extra vierge		€14,50
<u>PROSCIUTTO & FUNGHI</u> : tomate maison, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, origan, huile d'olive extra vierge.		€ 14,00
<u>4 SAISONS</u> : tomate maison, mozzarella, jambon blanc, olives noires, thon, champignons, origan, huile d'olive extra vierge		€14,50
<u>SPECK</u> : tomate maison, mozzarella, roquette, speck (jambon fumé affiné au sel et aux épices typique du nord de l'Italie), scamorza fumée, origan, huile extra vierge		€15,00
<u>FIRENZE</u> : tomate, mozzarella, scamorza fumée et Finocchiona (saucisson au fenouil typique de Florence)		€ 15,00
<u>5 FROMAGES</u> : tomate maison, mozzarella, pecorino, Gorgonzola, scamorza fumée, fontina, origan, huile d'olive extra vierge		€14,00
<u>BARBECUE</u> : tomate maison, mozzarella, blanc de poulet grillé, sauce barbecue		€14,50

<u>CARBONARA ESPAGNOLE</u> : tomate maison, mozzarella, oignon, bacon, champignons, crème fraîche des Asturies, poivre noir, origan	€14,50
<u>CARBONARA ITALIENNE</u> : mozzarella, guanciale, pecorino et œuf	€ 15,00
<u>BOLOGNESE</u> : tomate maison, sauce bolognaise maison, mozzarella, origan, huile d'olive extra vierge	€13,50
<u>CAPRICCIOSA</u> : tomate maison, crème d'artichauts, mozzarella, jambon blanc, oignon, olives noires, origan, huile d'olive extra vierge.	€14,50
<u>LUISA</u> : tomate maison, mozzarella, saumon frais mariné par nos soins, aubergines grillées, câpres	€15,50
<u>GUSTOSA</u> : mozzarella, oignon, pancetta, crème de champignons "Porcini", pecorino râpé, origan, huile extra vierge	€15,50
<u>ROSA</u> : pâte blanche avec crème de courge, mozzarella, Gorgonzola, fromage de chèvre, scamorza fumée, taleggio, origan, huile extra vierge	€15,50
<u>PACO</u> : tomate maison, mozzarella, pesto de basilic, pâté de truffe noire, champignons, burrata fraîche (mozzarella au cœur crémeux de crème fraîche), origan	€16,50
<u>ROMA</u> : mozzarella, champignons, Porchetta (charcuterie de longe et poitrine de porc rôtie aux herbes), tomate semi-séchée, crème de Parmigiano Reggiano	€15,50

PIZZAS "A LA PALA"

Pâte élaborée avec farine complète, soja, riz avec des ingrédients ajoutés à la sortie du four. C'est pourquoi la pâte contient moins de gluten.

<u>PARMA</u> : pâte cuite comme une focaccia. Ingrédients ajoutés à la sortie du four : tomate en tranches, roquette, prosciutto crudo de Parme, burrata, origan, huile d'olive extra vierge	€16,50
<u>MORTADELLA</u> : pâte cuite seulement avec mozzarella. Ingrédients ajoutés à la sortie du four : mortadelle à la pistache, pistache grillée, pesto de basilic. On peut ajouter une burrata entière + € 4	€13,00
<u>GUSTO</u> : pâte cuite comme une focaccia. Ingrédients ajoutés à la sortie du four : roquette, tomate semi-séchée de Sicile, burrata, huile de truffe	€16,00
<u>PROTÉINÉE</u> : pâte cuite seulement avec mozzarella. Ingrédients ajoutés à la sortie du four : roquette, Bresaola IGP (charcuterie de bœuf protéinée), copeaux de Parmigiano Reggiano AOP	€16,50

Toute pizza peut être commandée A LA PALA

Ajoutez des ingrédients au choix : Charcuterie (€ 1,50), Burrata (€ 4,00), légumes (€ 1)

ENTRÉES

<i>Focaccia moyenne (pâte fine) à l'huile d'olive extra vierge et origan / petite</i>	€8,00 / €6,00
<i>Focaccia MORTADELLA (pâte fine) avec mozzarella, mortadelle à la pistache et pesto de basilic</i>	€10,50
<i>Focaccia PARMA (pâte fine) avec roquette, tomate en tranches, burrata et Prosciutto Crudo di Parma AOP</i>	€11,50
<i>Focaccia ROMA (pâte fine) avec mozzarella, champignons, Porchetta (charcuterie de longe et poitrine de porc rôtie), tomate semi-séchée et crème de Parmigiano Reggiano</i>	€11,50
<i>FRITTATA NAPOLETANA : lasagne à la béchamel, petits pois, viande hachée et charcuterie panée et frite, accompagnée de crème maison de Parmigiano et croustillant de...</i>	€ 4,80
<i>Caprese AOC : tomate grappe, roquette, basilic frais (si disponible) et mozzarella burrata (mozzarella au cœur crémeux de crème fraîche) accompagnée de focaccia ou pain</i>	€14,00
<i>Gambas croustillante avec sweet chili sauce : gamba panée et frite accompagnée d'une sauce aigre-douce avec une touche piquante (6 pièces)</i>	€9,50
<i>Carpaccio de Bresaola Punta D'Anca IGP (charcuterie de bœuf) avec copeaux de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois</i>	€14,50
<i>Sauté de Palourdes fraîches : palourdes fraîches (250 gr) sautées à l'ail et au persil accompagnées de croûtons maison (selon disponibilité)</i>	€16,00
<i>Entrée à l'Italienne (x 4 personnes) : 3 charcuteries italiennes différentes et 3 fromages d'affinage différent, accompagnés de focaccia ou pain / Demi-portion (x 2 personnes)</i>	€24,00 / €14,00
<i>Plateau de fromages italiens sélectionnés d'affinage différent accompagné de compote maison et focaccia ou pain</i>	€16,00
<i>Plateau de charcuteries italiennes sélectionnées accompagné de focaccia ou pain</i>	€16,00



<i>Tomino : fromage crémeux au lait de vache qui fond à cœur à la plancha, enroulé dans des tranches de speck grillées, accompagné de roquette et tomates cerises / 2 pièces</i>	€ 9,00 / €12,50
<i>Bruschetta : pain maison au levain grillé et croustillant avec tomate BIO en morceaux, huile, ail, persil, origan, sur pain grillé chaud (2 pièces). On peut ajouter du pesto de basilic ou du pâté de truffe + € 1</i>	€ 6,00
<i>Bruschetta Gourmet : pâte de focaccia fine chaude avec tomates en morceaux, huile, ail, persil, origan, crème de vinaigre balsamique</i>	€10,50
<i>Bruschetta Tricolore : pâte de focaccia fine chaude avec tomate en morceaux, burrata, pesto de basilic et parmesan.</i>	€12,50
<i>Tris de Bruschette : 3 tranches de pain maison au levain, une avec burrata et bresaola (charcuterie de bœuf), une avec carbonara (mozzarella, guanciale, pecorino, crème d'œuf) et une avec roquette, speck et taleggio (fromage semi-affiné typique du Nord de l'Italie)</i>	€ 15,00
<i>Mozzarella in carrozza : croquette de burrata entière panée au pain croustillant et frite accompagnée de salade</i>	€14,00
<i>Corbeille de focaccia genovese (pâte épaisse avec pomme de terre cuite)</i>	€ 1,50

SALADES

» préparées à la minute uniquement avec des ingrédients de saison (selon disponibilité). On peut accompagner de pain ou de morceaux de focaccia genovese (pâte épaisse avec pomme de terre cuite) (+ € 1,50)

<i>Mixte maison : laitue, tomate, carotte, roquette, crème de vinaigre balsamique, oignon rouge, mini poivron rouge non piquant</i>	€ 8,50
<i>Rustique : laitue, tomate, roquette, carotte, pancetta, Taleggio (fromage semi-affiné typique du nord de l'Italie)</i>	€ 13,00
<i>Porchetta Romana : porchetta romaine IGP (longe de porc enroulée dans sa poitrine aux herbes et rôtie au four), laitue, tomate, carotte, tomates cerises, roquette</i>	€ 13,00
<i>Été : laitue, tomate, carotte, roquette, saumon fumé, légumes grillés, crème de vinaigre balsamique, mini poivron non piquant</i>	€ 13,00
<i>Caprese Plus : laitue, tomate en tranches, roquette, carotte, crème de vinaigre balsamique et mozzarella burrata</i>	€ 13,50
<i>Gusto : roquette, mozzarella burrata, tomate semi-séchée de Sicile, speck, courgettes grillées, huile à la truffe noire, noisettes grillées</i>	€15,00