

DESSERTS GLACES ITALIENS: FRUTTINI DI SORRENTO 8,00

Spécialité de Sorrento, merveilleuse ville en face a l'île de Capri, nous vous proposons une assiette dégustation de fruits givrés

CAFÉ GOURMAND 8,00

Café espresso avec petite pâtisserie italienne

PANNA COTTA 6,00

Dessert de la tradition Piémontaise du début 1900, obtenu en mélangeant de la crème, du sucre et en laissant refroidir le tout servi avec une sauce aux fruits rouges, caramel ou chocolat.

TIRAMISÙ 7,00

Le dessert italien le plus connu à l'étranger. Les ingrédients sont les biscuits à la cuillère trempés dans le café et recouverts d'une crème au Mascarpone, oeufs et sucre.

BACI DI DAMA CON MALVASIA 5,00

Spécialité du Piemonte. Biscuits doux, formé de deux petits biscuits parfumés et friables qui se fondent dans un baiser au chocolat fondant servi avec un verre de vin doux Malvasia.

BABÀ AL RHUM 7,00

Spécialité napolitaine: mélange trempé dans le rhum





BOISSONS

BIÈRES

BIRRIFICIO AGRICOLO WB:

ALLEGRA € 7,00

Basse fermentation

Bière blonde

Senteur: amer et épicè

Alcool % 5,2

Bouteille 50cl

AMORETTA € 7,00

Basse fermentation

Bière brune

Senteur : banane, vanille, café

Alcool % 5

Bouteille 50cl

SPUMOSA € 7,00

Haute fermentation

Bière blanche

Senteur agrumes

Alcool %5.5

Bouteille 50cl

MARTINA € 7,00

Haute fermentation

Bière blonde

Senteur doux & floral

Alcool %5.2

Bouteille 50cl

MADDAM - Biere fine de Chablis - BIOLOGIQUE

JARDIN DU PRIEURE 6,00

RIVES DU SEREIN 6,00 Basse fermentation

Basse fermentation

Biere ambrée

Senteur: épicé

Alcool % 6

Bouteille 33cl

Biere ambrée

Senteur: houblon et malt

Alcool % 5

Bouteille 33cl

WOLLW BEER / RADLER Bouteille 33cl € 4,00

VINS

BLANCS:

PROSECCO FILI FRIZZANTE 75 cl € 20,00

MALVASIA 'CA DE MEDICI 75 cl € 20,00

PINOT GRIGIO BIOLOGICO ORGANIC 75 cl € 21,00

ROUGES:

CANTALUPI RISERVA CONTI ZECCA 75 cl € 30,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO APOLLO BIODYNAMIE

75 cl € 26,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGIQUE 75 cl €22,00

LAMBRUSCO 75 cl verre € 4,50. € 22,00

ROSÉ:

ROSÉ PLANETA 75 cl Rosé € 23,00





CAPRICCIOSA 19,50

tomate de Sardaigne, mozzarella Fiordilatte, artichauts, champignons, olives taggiasche, jambon blanc aux truffes à température ambiante, basilic et huile EVO

VEGETARIANA 17,00

tomate de Sardaigne, mozzarella Fiordilatte, légumes frais de saison cuits au four et huile EVO

PARMIGIANA 17,50

tomate de Sardaigne mozzarella Fiordilatte, aubergines grillées, oignons, parmesan, origan de Pantelleria, basilic frais et huile EVO

CARBONARA 16,00

lardon "guanciale" italien, sabayon d'œuf, pecorino de Sardaigne, parmesan, poivre et huile EVO

CALZONE " à la façon de Naples" 18,00

Farcis avec Ricotta et hachees des charcuteries et mozzarella, à l'exterieur tomate de Sardaigne mozzarella Fiordilatte, parmesan, origan de Pantelleria, basilic frais et huile EVO

TONNO 17,00

tomate de Sardaigne, mozzarella Fiordilatte, thon, oignons, origan de Pantelleria, basilic frais et huile EVO

PORTION DE ROQUETTE : 3,00

MENU ENFANTS: Pizza Margherita et une boisson 10,00

EXTRA INGRÉDIENTS:

câpres: 2,00 olives Taggiasche: 2,00 anchois: 2,50

charcuterie: 3,00 mozzarella Fiordilatte: 3,00

mozzarella di Bufala: 3,50 burrata: 3,50 'Nduja: 1,50 légumes: 1,50











MIDI & SOIR

TOUTES LES PIZZAS!

PIZZA À LA PELLE

conseillée pour au moins deux personnes

	ENTIÈRE	DEUX GOÛTS
BUFALINA tomate de Sardaigne, mozzarella di Bufala de Campania à tempéra ambiante, basilic frais et huile EV		13,00
VEGETARIANA tomate de Sardaigne, mozzarella l légumes frais de saison cuits au fo et huile EVO		14,00
DIAVOLA 28,00 tomate de Sardaigne, mozzarella di Bufala, 'Nduja de Calabre (chaire à saucisse pimentée de Calabre), basilic, huile EVO		14,00
AI FORMAGGI gorgonzola, parmesan, scamorza, Asiago DOP et huile EVO	27,00	13,50









SEULEMENT LE MIDI

PÂTE CARBONARA 14,00

Version originale de spaghettis avec des oeufs, des guanciale (lardons typique de Roma) du poivre et du Pecorino Romano râpé

BOLOGNESE 14,00

Pâtes avec sauce bolognaise au boeuf.

PENNE ALLA PORTOFINO 13,50

Pâtes avec sauce tomate, crème et Pesto frais

PÂTE AVEC JAMBON TRUFFE 15,00

Pâtes servies avec une sauce a la crème, jambon blanc truffe et noix

GNOCCHI AL PESTO 12,50

Gnocchi de pomme de terre au Pesto frais. mélange de basilic, pignons et fromage pecorino.

PENNE AI FORMAGGI 14,00

Pâte servie avec une crème des fromages italiens : Taleggio, Gorgonzola, Pecorino et Parmesan.

MIDI & SOIR

LASAGNE 15,00

Pâtes aux oeufs assaisonnées avec une sauce bolonaise au boeuf, béchamel et fromage Parmesan.

PARMIGIANA 15,00

Composé de couches d'aubergines, mozzarella, fromage fume et sauce au basilic

TAGLIERE ALL'ITALIANA 20,00

Plateau degustation avec des charcuteries et des fromages typiques italiens, et produit a grignoter typiques italiens

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA O CACIOCAVALLO € 15,00

Viande de boeuf semi affinée, légèrement fumée assaisonnée d'un filet d'huile d'olive, poivre et copeaux de parmesan, pignons et roquette

PANE CARASAU ou SCHIACCIATINA CON MOZZARELLA DI BUFALA € 14,50

Pain croustillant, mozzarella de Bufala 125gr., olives Taggiasche, thon a l'huile d'olive, basilic.

PIADINA PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO 14,,00

Galette farcie avec jambon truffé, fromage de vache, artichauts.

PIADINA COPPA 14,,00

Galette farcie avec coppa, scamorza fumee, roquette et tomates cerise.



PIZZA ROMANA

NAPOLETANA 10,00

tomate de Sardaigne, anchois, olives taggiasche et câpres à température ambiante, origan de Pantelleria et huile EVO

BUFALINA 14,00

tomate de Sardaigne, mozzarella di Bufala de Campania, basilic frais et huile EVO

MARGHERITA 12,00

tomate de Sardaigne, mozzarella Fiordilatte, basilic et huile EVO

OH LA LA HI OH - LA SAVOIARDA 17,50

mozzarella Fiordilatte, crème, pomme de terre, oignon cuit au four, lardons, Reblochon et huile EVO

UN PETIT PEU DE FRANCE 18,00

mozzarella fiordilatte, camembert, champignon, jambon cuit aux truffes à température ambiante, basilic et huile EVO

PESTO 16,00

mozzarella Fiordilatte, Pesto ligure et Burrata à température ambiante et huile EVO

REGINA MARGHERITA 16,00

Tomate de Sardaigne, mozzarella Fiordilatte, champignons, jambon blanc à la truffe

AI FORMAGGI 16,00

mozzarella Fiordilatte, gorgonzola, parmesan, scamorza, asiago DOP, poivre et huile EVO

L'AMATRICIANA 15,50

tomate de Sardaigne, oignons cuits au four, lardon italienne, Pecorino d.o.p., piment et huile EVO

DIAVOLA 15,00

tomate de Sardaigne, mozzarella di Bufala, 'Nduja de Calabre (chaire à saucisse pimentée de Calabre), basilic, huile EVO

MARGHE' 17,00

tomate de Sardaigne, mozzarella Fiordilatte, burrata des Pouilles à température ambiante, jambon de Parme longue maturation à température ambiante et huile EVO