

ANTIPASTI

IL PIATTO DELLA MAMMA 24

Encornets, croquettes de Mozza, Stracciatella, charcuterie, sauce tartare

BURRATA (125g) con pomodori 11.5

de chez Maestri Casari, tomates cerise

BURRATA PARMA (125g) con rucola 13

de chez Maestri Casari, roquette, jambon de Parme AOP 16 mois

BURRATA AL TARTUFO (125g) con pomodori 16

de chez Maestri Casari aux véritables morceaux de truffes

STRACCIATELLA (juste le cœur crémeux de la Burrata) 11.5

de Caseificio Maldera in Puglia, chausson de pâte frite

CROCCHETTE DI MOZZARELLA E SPECK 9.5

Croquettes de Mozzarella, pommes de terre & Speck

CALAMARI ALLA ROMANA 10

Encornets à la romaine, sauce tartare

TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto 15.5

Assiette de charcuterie et chaussons de pâte à pizza frite

INSALATE

GUSTAVO 15

Jambon de Parme AOP 16/18 mois, Mozzarella Di Bufala Campana DOP, tomates cerise, concombre, olives, roquette

VEGETARIANA 15

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata), aubergine, courgette, poivron, concombre, tomates cerise, olives, roquette

RAFFAELO 15

Burrata des Pouilles, jambon blanc cuit aux herbes de Modena, tomates cerise, olives, roquette

I PIATTI

SPAGHETTI CARBONARA DI NINA 15.5

La crème de la crème

LINGUINE ALLE VONGOLE 19.5

Pâtes typiques de Napoli avec des palourdes, persil, ail et vin blanc

TAGLIERINI VERDI ALLA NORMA 16

Taglierini, sauce tomate, aubergines, tomates cerise, basilic, ricotta

GRILLATA DI VERDURA 14.5

Pour les végétariens, assortiments de légumes grillés

LASAGNE DI BEN e basta! 16

GNOCCHI ALLA BAVA 16

4 fromages

RISOTTO 23.5

à la crème de champignons, burrata des Pouilles et truffe

PARMIGIANA 15.5

Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella Fleur de lait, sauce tomate, salade

SCALOPPINA MILANESE DI MAMMA 22.5

Escalope de veau à la Milanaise et pâtes

PANOZZO

PAOLINO 13

Burrata des Pouilles, aubergine, courgette, poivron mariné, salade

FRANCO 13

Nduja, Provolone, Stracciatella, basilic, tomates San Marzano AOP

FABIO 13

Jambon de Parme AOP 16/18 mois, Mozzarella di Bufala de Campana DOP, tomates San Marzano AOP, roquette

PIZZE

MARGHERITA 11.5

Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Basilic frais

REGINA 13.5

Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon cuit aux herbes de Modena
Champignons

MONICA 14.5

Fleur de lait de Salerne
Parmesan DOP 24 mois
Gorgonzola DOP - Biraghi
Provolone de Sila

MIA NONNA 14.5

Tomates San Marzano AOP
Jambon de Parme DOP 16/18 mois
Mozzarella Di Bufala Campana DOP
Roquette

LUCILLA 13.5

Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Aubergines
Courgettes
Champignons
Tomates cerise
Poivrons

TINA (Calzone) 15

Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon cuit aux herbes de Modena
Champignons
Œuf

SERENA 18

Fleur de lait de Salerne
Mascarpone
Saumon fumé
Ciboulette et citron

VALENTINA 14.5

Tomates San Marzano AOP
Straciatella
Pecorino Gran Ducato
Coppa di Parma IGP
Basilic frais

MARIA 16

Tomates San Marzano AOP
Burrata des Pouilles
Nduja
Mozza fleur de lait
Tomates cerise
Roquette

GABRIELLA 15

Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon de Parme AOP 16/18 mois
Gorgonzola DOP - Biraghi
Noix
Poivre noir

TULLIA 20.5

Burrata des Pouilles
Truffes de chez Marcelli Tartufi
Champignons

DOLCI

TIRAMISU 8.5

Le vrai, l'unique

PANNA COTTA 8.5

Panna cotta à la vanille, granola et coulis

MOUSSE AL CIOCCOLATO 8

Mousse au chocolat

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE 7

Salade de fruits de saison

CAFFE GOURMET 10.5

Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

GELATI

Profumo: Vanille - Chocolat Noir - Pistache - Fraise - Framboise
- Café - Caramel au beurre salé - Straciatella - Citron
1 boule : 3,5€ / 2 boules : 5,5€ / 3 boules : 7€ / 4 boules 8€
Supplément chantilly +1,00€

COCKTAIL

APEROL SPRITZ 18cl 8.5

Le classique (et le meilleur)
Aperol
Prosecco Riccadonna
Orange
Perrier

BASILICO SPRITZ 18cl 9

Pour les plus sauvages...
Martini Bianco
Prosecco Riccadonna
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

VIRGIN SPRITZ 27cl 7.5

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

FRESCO SPRITZ 18cl 9

Fraîcheur garantie
Martini Bianco
Prosecco Riccadonna
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

ROSSO SPRITZ 18cl 9.5

Fruité et sexy
Campari
Prosecco Riccadonna
Rosemarino Bitter
Jus de cranberry

I FAVORITI DELLA MAMMA

MOJITO 18cl 9

Rhum Bacardi Carta Oro
Menthe
Citron vert
Sucre de canne
Perrier

MOSCOW MULE 18cl 9

Vodka Eristoff
Ginger beer
Citron vert

GABY 18cl 9

Gin Bombay Sapphire
Citron vert
Concombre
Wasabi
Sucre de canne

MATRONA 18cl 8.5

Rhum Bacardi Carta Oro
Citron vert
Sirop de vanille

HUGO 18cl 9

Gin Bombay Sapphire
Prosecco
Sirop de fleur de sureau Luxardo
Menthe fraîche
Citron vert
Perrier

I COCKTAIL VERGINI

POMPELMO 27cl 7

Pomme
Pamplemousse
Mangue
Sirop de grenadine

VIRGIN MAMMAJITO 27cl 7

Jus de pommes
Menthe fraîche
Citron vert
Splash de Perrier

VIRGIN SPRITZ 27cl 7.5

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

BIBITE

CAFFE E TE

Espresso, decaffeinato	2.6
Cappuccino	4.5
Caffè Latte	3.5
Americano	3
Caffè Frappe	3.5
Caffè ou Cioccolato viennois	5.5
Caffè corretto (Amaretto)	9
Irish Coffee	11
Tè, infusione	4

BIBITE FRESCHE

Coca Cola, Zero 33cl	5
Finley Tonic 20cl	4.5
Limonade 20cl	4.5
Orangina, Lipton Ice Tea 25cl	4.5
Perrier 33cl	4
Sirops:	2.5
Grenadine, Pêche, Fraise, Citron,	
Orgeat, Menthe, Pomme, coco, kiwi	
San Pellegrino 50cl//1l	4//7
Lurisia Stille 75cl	5.5
Succo di frutta 25cl	5.5
Cranberry	
Pomme	
Orange	
Citron vert	
Mangue	
Pamplemousse	
Ananas	

BIRRA

Moretti Pression 25cl//50cl	4//7.5
Peroni Nastro Azzuro 33cl	6

DIGESTIVO

Limoncello Mamma Fiore 4cl	7
Sambuca Molinari 4cl	7
Grappa Stravecchia Villa Colonna 4cl	7
Grappa Si Amaroni Bonollo 4cl	9
Amaretto italiano 4cl	6.5
Disaronno 4cl	8
Diplomatico Rhum Reserva 4cl	8

I VINI

Quando si è in ballo bisogna ballare.
Quand le vin est tiré, il faut le boire.

VINS ROUGES

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

TOSCANA

Sangiovese di Toscana – Montesperso 6 / 19.5 / 27.5
Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

Chianti DOCG – Mario Primo Piccini 6.5 / 20 / 28
J'ai envie d'un Chianti doux et droit dans ses bottes,
qui me donne du love

Chianti DOCG – Castiglioni 7.5 / 24 / 36
Le genre de pinard fruité qui vous emmène
en ballade tout en équilibre

PUGLIA

Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto 8 / 25 / 37
Un joli mélange de fruits rouges et vanille

ABRUZZO

Montepulciano d'abruzzo DOC – Cerulli 6 / 20 / 28
J'ai envie d'un petit vin léger et souple pour bien commencer

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco 27.5
C'est comme manger une grosse poignée de framboises et
fraises mais avec des bulles en bonus

SICILIA

Néro d'Avola Terre Siciliane IGT – Saponi Mediterranei 5.5 / 17.5 / 24.5
Toute la Sicile dans un verre

VENETO

Valpolicella – Villa Mura 6.5 / 20 / 28
Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda 39
J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré,
l'âme du nord

VINS ROSES

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT Sartori 5.5 / 17.5 / 25
Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais et facilement

VINS BLANCS

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

VENETO

Soave Villa Mura – Riccadonna 5.5 / 17.5 / 24.5
Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

SICILIA

Vibianco Terra di Sicilia 6 / 18 / 26
Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

VINS EFFERVESCENTS

ASTI

Ponte Villoni 31
En France il y a le Champagne, en Italie c'est l'Asti pour un
anniversaire

PROSECCO

Riccadonna 10^{CL}/75^{CL}
7 / 36
Le vrai bon Prosecco d'Italie



Scanne moi pour
accéder à toute la carte