

## Entrées

### GENOVA LOVERS

Focaccia à huile d'olive extra vierge et romarin 7,5€

### EMILY IN PARIS

Bruschetta tomates datterino, pesto de basilic et pain maison 11€

### MAMBO SALENTINO **MOST POPULAR**

Burrata des Pouilles 125g, tomates datterino et basilic 13€

### LOVED AND FRIED

Arancini sauce tomate, mozzarella fior di latte et petits pois, croquettes de pommes de terre, straciatella et pistache 11€

### BELLA PUGLIA

Planche avec mini bruschetta aux tomates datterino, burrata des Pouilles, charcuteries et fromages des Pouilles 32€

**À partager pour 2 personnes ou plus**

### MUSHROOM 69 **NEW**

Champignons mixtes poêlés, crème de parmesan 24 mois 15€

## Salades

### HEALTHY

Assortiment de salades, boulettes et filets de poulet (cuisson basse température faite maison), courgettes, tomates séchées, tomates datterino et crumble de parmesan 16€

### VEGGIE

Assortiment de salades, mozzarella de bufflonne DOP, tomates datterino, avocat, olives Leccino, courgettes et graines de courge 16€

## Plat

### MILANESE DU CHEF

Servie avec nos pâtes fraîches maison 23€

## Nos pâtes fraîche

*Faites maison avec amour*

### OLD BUT GOLD

Paccheri burrata fumée, épinard, champignons de Paris, pignons et crumble de parmesan 24 mois 17€

### PIOVONO POLPETTE

Rigatoni sauce tomate et tomate datterino, boulettes de boeuf et parmesan 24 mois 19€

### BEST TORTELLI EVER

Tortelli faits à la main avec beaucoup d'amour, ricotta, parmesan 24 mois et crème de truffe d'été 22€

**SUPER!**

### BOOM BOOM CREVETTE **NEW**

Linguine aux crevettes, tomates cerises jaunes, courgettes et zeste de citron vert 22€

### LIKE CINDERELLA **NEW**

Risotto de butternut et potimarron, champignons mixtes, noisettes du Piémont, crème de parmesan 24 mois 21€

## Desserts

*Faits Maison avec beaucoup beaucoup d'amour*

### GRANOMISU

Tiramisu classique avec une surprise à l'intérieur à base de noisettes du Piémont 8,5€

### LA DERNIÈRE CARESSE

Panna cotta caramel au beurre salé 8,5€

### CAFÉ GOURMAND 9€

### FULL MOON NIGHT

Tortino au chocolat noir coeur fondant au chocolat blanc 8€

### THE WINNER IS

Gâteau kinder pingui revisité: génoise au chocolat, crème de noisette bio, chantilly 9€

## Le véritable ancêtre de la pizza

Notre pinsa romaine est à base de farine de blé, soja et riz. Nous obtenons un produit très digeste grâce à une plus haute hydratation et fermentation de minimum 48h.

**Sans gluten supp. 4.9**

### C'ERA UNA VOLTA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella de bufflonne DOP et basilic 13,5€

### THE QUEEN OF PARIS

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc et champignons de Paris 16,5€

### FROM STATES TO ROME

Mozzarella fior di latte, guanciale (porc), oeufs parfaits bio, pecorino 18€

### WELCOME TO ITALY

Mozzarella fior di latte, pesto de basilic, tomates datterino, burrata et basilic 17,5€

**UNE BOMBE** 

### LE ROI DE LA FORÊT

Mozzarella fior di latte, champignons de Paris, ricotta à la crème de truffe d'été 21€

### NORMA-L PEOPLE

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, parmesan 24 mois et basilic 17€

### UN SICILIEN À PARIS

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, capres, anchois, spianata piccante (porc) au four et straciatella 22€

### C'EST TROP BON !

Margherita Parme: sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic et jambon de Parme 18€

## Suppléments

Parmesan 24 mois rapé - Oeuf bio - Roquette - Champignons 2€;  
Bufala Mozzarella DOP - Spianata épicée - Jambon blanc - Crème de truffe d'été - Pesto 4€;  
Jambon de Parme - Demi Burrata 5€;  
Burrata entière 8€;

 végétalien  végétarien