

Antipasti

GENOVA LOVERS

Focaccia con olio extravergine di oliva e rosmarino 7,5€

EMILY IN PARIS

Bruschetta con pomodoro datterino, pesto di basilico e pane fatto in casa 11€

MAMBO SALENTINO LA PIÙ POPOLARE

Burrata pugliese 125g, pomodori datterino e basilico 13€

LOVED AND FRIED

Arancini con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e piselli, crocchette di patate, stracciatella e pistacchio 11€

BELLA PUGLIA

Tagliere di mini bruschette con pomodori datterini, burrata pugliese, salumi e formaggi pugliesi 32€

Da condividere per 2 o più persone

MUSHROOM 69 NUOVO

Funghi misti spadellati, crema di parmigiano 24 mesi 15€

Insalate

HEALTHY

Insalata mista, polpette e filetti di pollo (cottura a bassa temperatura fatta in casa), zucchine, pomodori secchi, pomodori datterino e crumble di parmigiano 16€

VEGGIE

Insalata mista, mozzarella di bufala DOP, pomodori datterino, avocado, olive Leccino, zucchine e semi di zucca 16€

Piatti

MILANESE DU CHEF

Servito con la nostra pasta fresca fatta in casa 23€

La nostra pasta fresca

Fatta in casa con amore

OLD BUT GOLD

Paccheri con burrata, spinaci, funghi champignon, pinoli e crumble di parmigiano 24 mesi 17€

PIOVONO POLPETTE

Rigatoni con salsa di pomodoro e datterino, polpette di manzo e parmigiano 24 mesi 19€

BEST TORTELLI EVER

Tortelli fatti a mano con amore, ricotta, parmigiano 24 mesi e crema al tartufo estivo 22€

SUPER!

BOOM BOOM CREVETTE **NUOVO**

Linguine con gamberi, pomodorini gialli, zucchine e scorza di lime 22€

LIKE CINDERELLA **NUOVO**

Risotto alla zucca, funghi misti, nocciole del Piemonte, crema di parmigiano 24 mesi 21€

Dolci *Fatto in casa con tanto amore*

GRANOMISU

Tiramisù classico con sorpresa all'interno a base di nocciole del Piemonte 8,5€

LA DERNIÈRE CARESSE

Panna cotta al caramello salato 8,5€

CAFÉ GOURMAND 9€

FULL MOON NIGHT

Tortino al cioccolato con cuore fondente e cioccolato bianco 8€

THE WINNER IS

Torta kinder pingui rivisitata: pan di Spagna al cioccolato, crema di nocciole bio, panna montata 9€

Il vero antenato della pizza

La nostra Pinsa Romana è prodotta con farina di grano, soia e riso. Otteniamo un prodotto altamente digeribile grazie ad una maggiore idratazione e ad un periodo di fermentazione più lungo, di almeno 48 ore.

Senza glutine extra 4.9

C'ERA UNA VOLTA

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP e basilico 13,5€

THE QUEEN OF PARIS

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon 16,5€

FROM STATES TO ROME

Mozzarella fior di latte, guanciale, uova bio, pecorino 18€

WELCOME TO ITALY

UNA BOMBA 

Mozzarella fior di latte, pesto di basilico, pomodori datterini, burrata e basilico 17,5€

LE ROI DE LA FORÊT

Mozzarella fior di latte, funghi champignon, ricotta con crema di tartufo estivo 21€

NORMA-L PEOPLE

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano 24 mesi e salsa al basilico 17€

UN SICILIEN À PARIS

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe, spianata piccante al forno e stracciatella 22€

C'EST TROP BON !

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico e prosciutto di Parma 18€

Supplementi

Parmigiano grattugiato - Uovo biologico

Rucola - Funghi 2€;

Mozzarella di bufala DOP - Spianata piccante -

Prosciutto cotto - Crema di tartufo estivo - Pesto 4€;

Prosciutto di Parma - Mezza burrata 5€;

Burrata intera 8€;

 vegano  vegetariano