

Tout est fait maison avec amour

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 fiore di latte et petit pois, croquette de pomme de terre sur fondue de parmesan 12€

BELLA PUGLIA

Planche avec mini bruschetta aux tomates datterino, burrata des Pouilles, charcuteries et fromages des Pouilles **1 personne** 17€
À partager pour 2 personnes ou plus 32€

PEAR AND BERT

NEW

Camembert de bufflonne au four, poire cuite au miel, pain maison grillé 17€

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€

Plats

MILANESE DU CHEF (veau)

Servie avec nos pâtes fraîches maison 23€

LEGUMES ON THE POOL

NEW

Minestrone de légumes de saison avec croûtons de pain et huile de basilic 16€

Nos pâtes fraîches

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 bœuf et parmesan 24 mois 19€

BEST TORTELLI EVER

SUPER!

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

BEST VEGAN EVER

NEW

Linguine crème vegan et crème de truffes d'été 20€

GNOCO BELLO, BELLISSIMO

NEW

Gnocchi butternut et potiron, stracciatella et basilic 18€

COURGETTES LOVERS

NEW

Risotto aux crevettes, crème de courgettes, courgettes à la scapece et menthe 21€

Desserts

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 ou fruits de saison 8,5€

FULL MOON NIGHT

Tortino au chocolat noir cœur fondant au chocolat blanc 8€ **Option sans gluten**

THE WINNER IS

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

HAWAIIAN VÉGAN CARPACCIO

NEW

Carpaccio d'ananas, mariné à la clémentine et cannelle, crème chantilly végane citron vert 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 au 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), œufs parfaits bio, pecorino 18€

WELCOME TO ITALY

UNE BOMBE

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

LE ROI DE LA FORÊT

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

SAN ANTONIO À PARIS

NEW

Mozzarella fiore di latte, gorgonzola, spianata piquante (porc), graines de courge et pesto de basilic 19,5€

UN SICILIEN À PARIS

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, câpres, anchois, spianata piquante (porc) au four et stracciatella 22€

Suppléments

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

Pour les allergènes, voir le code qr    