

Entrées

GENOVA LOVERS

Focaccia à huile d'olive extra vierge et romarin 8€

CARBOSPERGE

Asperges croquantes, sauce carbonara, guanciale (porc) croustillant 11€

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, croquettes de pomme de terre sur son lit de sauce tomate et basilic 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€

COME IL VESUVIO **NEW**

Double pizetta frita, sauce tomate, burrata et basilic 9€

Salades

HEALTHY

Assortiment de salades, boulettes et filets de poulet fait maison (cuisson basse température), 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€

Fait  maison avec amour

Plats

MILANESE DU CHEF (veau)

Servie avec nos pâtes fraîches maison 23€

Nos pâtes fraîches

OLD BUT GOLD

Paccheri burrata fumée, épinard, champignons de Paris, pignons et crumble de parmesan 24 mois 17,5€

IL PRINCIPE SUI PISELLI

Rigatoni, bolognaise de bœuf mijoté 4 heures, petits pois et thym 19€

BEST TORTELLI EVER

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

BEST VEGAN EVER

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











GIALLO ROSSO E VERDONE

Gnocchi, crème de poivrons jaunes, demi-glace de légumes, tomates confites, courgettes frites et noisettes grillées 17€

ITALIAN STYLE **NEW**

Risotto sauce tomate, burrata et pesto de basilic 21€

Suppléments

- | | |
|--|---|
|  Œuf bio 2,5€ |  Burrata mozzarella DOP 4€ |
|  Roquette 2,5€ |  Spianata épicée 4€ |
|  Champignons 2,5€ |  Jambon blanc 4€ |
|  Jambon de Parme 5€ |  Crème de truffe d'été 4€ |
|  Demi Burrata 5€ |  Pesto 4€ |
|  Burrata entière 8€ | |

Pour les allergènes, voir le code qr

 végétarien  végétarien

Le véritable ancêtre de la pizza

SANS GLUTEN
SUPP. 4.9€

SAN ANTONIO À PARIS **UNE BOMBE**

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, spianata piquante (porc), graines de courge et pesto de basilic 19,50€

LE ROI DE LA FORÊT **TRUFFLE LOVERS**

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

THE QUEEN OF PARIS

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

THE QUEEN OF VÉGAN

Sauce tomate, mozzarella végétan, champignon de paris et jambon blanc végétan 17,5€

WELCOME TO ITALY

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

FROM STATES TO ROME

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

C'ERA UNA VOLTA

CLASSIC

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

SPECIAL!

Filets de tomates pelées écrasée à la main, mozzarella fior di latte, mozzarella de bufflonne DOP en dehors du four, petits points de pesto de basilic et huile d'olive extravierge 16€

VIP

Une sauce de tomates cerises de Sicile, crème de mozzarella de bufflonne DOP, crème de basilic, basilic frais et huile d'olive extravierge 18,5€