

Entrées

GENOVA LOVERS

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

ASPARAGUS PARTY **NEW**

Asperges en tempura, crème de maïs et paprika 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, 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€

ŒUF DE MOINE **NEW**

Œuf Parfait, Barbe de moine et extrait de persil 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€

Plats

MILANESE DU CHEF (veau)

Servie avec nos pâtes fraîches maison 23€

Tout est fait maison  avec amour

Nos pâtes fraîches

OLD BUT GOLD

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

IL PRINCIPE SUI PISELLI **NEW**

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

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

CALASPERGE **NEW**

Gnocchi, crème d'asperges, calamars et zest d'orange 18€

CACIO PEPE AND CHOKE **NEW**

Risotto Cacio (pecorino), poivre et artichauts frits 21€

Desserts

GRANOMISU

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

PASSION AND LOVE **NEW**

Tarte fruit de la passion meringuée 9,5€

FULL MOON NIGHT **Option sans gluten**

Tortino au chocolat noir cœur fondant au chocolat blanc 8€

THE WINNER IS

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

HAWAIIAN VÉGAN CARPACCIO

Carpaccio d'ananas, mariné à la clémentine et cannelle, crème chantilly végane citron vert 9€

GRANNY CHEESE SMITH **NEW**

Cheese cake, pomme verte, biscuit spéculoos 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

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

MARE AMORE E... FANTASIA **NEW**

Crème de tomate datterino, anchois, stracciatella, pesto et zest de citron vert 18€

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    