

## ANTIPASTI

<b>LA FOCACCIA</b> (V)	
« CROUSTI-MOELLEUSE » À L'HUILE VIERGE À L'AIL DOUX ET ORIGAN	
<b>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ITALIENNE</b>	
PROSCIUTO AFFINÉ, MORTADELLA, SPIGNATTA PICANTE & PORCHETTA	
<b>STRACCIATELLA</b> (V)	
LA CRÈME DU CŒUR DE LA BURRATA / HUILE VIERGE & BASTA	
100GRS DE PUR BONHEUR À DÉGUSTER À LA PETITE CUILLÈRE	
<b>BURRATA E POMODORO</b> (V)	
MIGNONNES TOMATES DATTERINO CONFITES PAR NOS SOINS / PESTO DE BASILIC / HUILE EXTRA VIERGE	
<b>BURRATA &amp; TARTUFFO</b> (V)	
HUILE & COPEAUX DE TRUFFES « AESTIVUM » / ÉCLATS DE NOISETTES / ROQUETTE	
<b>MAC'N'CINI FULL FORMAGGI</b> (V)	
CRISPY BOULETTES DE BABY MACARONI FRITTES À LA MOZZARELLA, TALLEGIO, PARMIGIANO & PECORINO / CONDIMENT TOMATES CONFITES	
<b>BRUSCHETTA DI PROSCIUTTO</b>	
STRACCIATELLA & PROSCIUTTO / TOMATES CONFITES / ROQUETTE / HUILE VIERGE À L'AIL NOIR / PIGNONS DE PIN	
<b>CARPACCIO DE NOIX DE ST JACQUES</b>	
VINAIGRETTE AU JUS CLÉMENTINE RÉDUIS ET VANILLE MADAGASCAR / ÉCLATS & HUILE D'AMANDE DOUCE / CONDIMENT KUMQUAT / BASILIC	

## SECONDI

<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	
FILET DE BŒUF GRILLÉ A LA PLANCHA ET TRANCHÉ / JUS COURT AU PORTO	
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS / GRENAILLES CONFITES ET TOMATES SÉCHÉES	
<b>RISOTTO AUX NOIX DE ST JACQUES</b> <i>RÔTI ALLA PLANCHA BEURRE D'AIL ET PERSIL</i>	
RISOTTO CARNAROLI AU SAFRAN / BROCOLIS FRITS	
<b>POLPO GRIGLIA</b>	
CUIT DOUCEMENT AU BOUILLON & GRILLÉ À LA SALSÀ VERDE / TOMATES CONFITES TOUTE LA NUIT / PURÉE & CHIPS DE PATATE DOUCE	

## PASTA

<b>TARTUFFO LOVER</b> (V)	
RIGATONI / CRÈME DE MASCARPONE À LA TRUFFE & CHAMPIGNONS / PARMESAN COPEAUX DE TRUFFE FRAÎCHE « AESTIVUM » ON TOP	
<b>VONGOLE MI AMORE</b>	
LINGUINE AUX PALOURDES / JUS IODE AU BEURRE D'AIL ET PERSIL / TOMATES DATTERINO	
<b>CARBONARA LA VERITA</b> (SUPP TRUFFE 8€)	
GUANCIALE & PANCETTA GRILLÉS / CRÈME D'ŒUF & PARMIGIANO REGIANO POIVRE NOIR CONCASSÉ ET BASTA !!!	
<b>MISS NAPOLI</b> (V)	
LINGUINE / SAUCE TOMATES SAN MARZANO & DATTERINO MIJOTÉES TOUT DOUCEMENT PESTO DE BASILIC / BURRATA CREMOSSO ON TOP / HUILE EXTRA VIERGE / PIGNONS	

## PIZZA

<b>QUEEN « M »</b> (V)	
8 SAUCE TOMATE SAN MARZANO / PARMESAN / BASILIC / TOMATES CONFITES BURRATINA CREMOSSO ON TOP	19
<b>CHEEZE ME 5</b> (V)	
12 FIOR DI LATTE / RICOTTA / PARMIGIANO / GORGONZOLA / TALEGGIO / BASILIC	17
<b>SEXY HOT</b>	
10 SAUCE TOMATE SAN MARZANO / FIOR DI LATTE TALEGGIO / PEPPERONI PICCANTE / PICKLES OIGNONS ROUGES	18
<b>TARTUFO FEVER</b> (V)	
12 CRÈME DE RICOTTA À LA TRUFFE / CHAMPIGNONS DE PARIS FIOR DI LATTE / COPEAUX DE TRUFFE FRAICHE « AESTIVUM »	25
<b>FROM PARMA WITH LOVE</b>	
18 SAUCE TOMATE SAN MARZANO / FIOR DI LATTE PROSCIUTTO DI PARMA / ROQUETTE / PARMESAN	18,5
<b>GORGON...ZUCCA</b> (V)	
9 CRÈME DE COURGE RÔTI / GORGONZOLA / FIOR DI LATE / NOIX / PICKLES GRAINES DE MOUTARDE / ROQUETTE	17
<b>MARGUERITA</b> (V)	
12 SAUCE TOMATE SAN MARZANO / FIOR DI LATTE / BASILIC	15
<b>PANCETTA &amp; FORESTA</b>	
16 CRÈME DE RICOTTA / PANCETTA GRILLÉ / GIROLLES / FIOR DI LATTE / PIGNONS DE PIN / ROQUETTE	17,5
<b>QUEEN REGINA PORCHETTA</b>	
SAUCE TOMATE SAN MARZANO / FIOR DI LATE / PORCHETTA AUX HERBES CHAMPIGNONS DE PARIS	19
<b>SUPPLEMENTS :</b> TRUFFE....8€ / BURRATA...8€ / CHARCUTERIE....6€ / LÉGUMES....1,5€	

**LES BAMBINI** (ENFANTJUSQU'À 10 ANS)

CHOISI LA RECETTE QU'IL TE PLAÎT BAMBINO ( PIZZA ET PASTA )  
MOITIÉ PRIX DES PLATS DE LA CARTE

## DOLCI

<b>TIRAMISU IL CLASSICO</b>	
LE TIRAMISU TRADITIONNEL AU CAFÉ, AMARETTO, CRÈME DE MASCARPONE CACAO, FAIT AVEC UN MAX DE LOVE	9
<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT</b>	
28 AU CHOCOLAT NOIR « WEISS » 63% / GLACE ET CHANTILLY VANILLE MADAGASCAR NOISETTES TORRÉFIÉES	10
<b>MÉGA PROFITEROLE « SNICKERS'S STYLE »</b>	
24 GLACE VANILLE / ÉCLATS DE CACAHUETES CARAMELISÉES / CAMEL AU BEURRE SALÉ / CHANTILLY VANILLE MADAGASCAR / SAUCE CHOCOLAT NOIR	10
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b>	
20 VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION / SORBET MANGUE / ÉCLATS DE PISTACHE CARAMELISÉES / BASILIC	9
<b>AFFOGATO</b>	
21 DEUX BOULES DE GLACE NOISETTE, ARROSÉE D'UN ESPRESSO CHANTILLY MAISON À LA VANILLE	6,5