

GRILLADE

Notre sélection de grillade, est conçue pour mettre en valeur les meilleures viandes. Chaque bavette a été choisie soigneusement, pour assurer un goût riche et authentique.

Florentine de Chianina IGP ③ 6,50/HG
Proposé avec pommes de terre sautées et légumes de saison

T-bone de Black Angus ③ 7,00/HG
Proposé avec pommes de terre sautées et légumes de saison

Pour notre sélection de poissons, vous avez le choix entre une cuisson au grill ou en croûte de sel. Veuillez noter que tous nos plats sont préparés à la commande, et que l'option en croûte de sel demande un peu plus de temps.

Bar ③ ⑤ 25
Proposé avec pommes de terre sautées et légumes de saison

Dorade ③ ⑤ 25
Proposé avec pommes de terre sautées et légumes de saison

Gran Grillade de Poisson ③ ④ ⑤ ⑧ 25
Pêche du jour avec crustacés et mollusques, proposée avec légumes de saison.

GNOCCHI FRITTI

UNE EXPÉRIENCE À MANGER EN COMPAGNIE

La base, créée dans notre atelier de pizza, est réalisée avec des produits recherchés parmi les excellences italiennes.

The King 2 3 9 13

50

Étagère à trois étages

Conseillé pour 6 à 8 personnes ou 4 personnes affamées!

Jambon Cru San Daniele DOP 24 mois
Coppa piacentina DOP
Culatta di Parma
Jambon cuit aux herbes
Lard d'Arnad DOP
Finocchiona Toscana IGP
Ariccina porchetta IGP
Mortadella Bologna IGP avec pistache
Gorgonzola de Novara DOP
Stracciatella, fromage frais avec crème moelleuse
Burrata de bufflone DOP
Parmigiano Reggiano DOP 30 mois
Mozzarella campana fumée
Tomates séchées

Double 2 3 9 13

40

Étagère à deux étages

Conseillé pour 4 à 6 personnes

Jambon Cru San Daniele DOP 24 mois
Jambon cuit aux herbes
Lard d'Arnad DOP
Finocchiona Toscana IGP
Mortadella Bologna IGP avec pistache
Gorgonzola de Novara DOP
Stracciatella -fromage frais avec crème moelleuse
Mozzarella campana fumée
Tomates séchées

GNOCCHI FRITTI

UNE EXPÉRIENCE À MANGER EN COMPAGNIE OU À DÉGUSTER
COMME PLATS UNIQUES

La base, créée dans notre atelier de pizza, est réalisée avec des produits recherchés parmi les excellences italiennes.

Les Classiques

18

- N. 1 Jambon Cru San Daniele DOP 24 mois et burrata de bufflone DOP ③ ⑨
- N. 2 Jambon cuit aux herbes et Gorgonzola de Novara DOP ③ ⑨
- N. 3 Finocchiona Toscana IGP et burrata de bufflone DOP ③ ⑨
- N. 4 Mortadella Bologna IGP avec pistache et burrata de bufflone DOP ② ③ ⑨
- N. 5 Culatta de Parma e crème de Parmigiano Reggiano DOP 30 mois ③ ⑨
- N. 6 Anchovis de la mer Cantabrique, burrata et tomates séchées ③ ⑨ ⑬
- N. 7 Porchetta de Ariccia IGP et mozzarella de bufflone fumée ③ ⑨
- N. 8 Stracciatella -fromage frais avec crème moelleuse et tomates séchées ③ ⑨

LES HORS D'ŒUVRE

- Le Tris de la Mer** ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑬ **23**
Une petite dégustation des entrées chaudes de mer sélectionnées
- Impepata di cozze** ④ ⑬ **13**
Moules de Sardaigne cuites avec huile, citron et persil, servies avec une tranche de pain chaud
- Filet de Morue en Pâte** ③ ⑤ ⑨ ⑫ **15**
- Le poulpe de Carpe Diem** ④ **18**
Poulpe rôti, pommes de terre sautées et olives taggiasche
- Tartare de saumon** ③ ⑤ ⑫ **18**
Saumon cru en dés, équilibré avec du sel de mer et de la betterave, servi avec du céleri croquant et du yaourt
- Tartare de steak Fassona aux Truffes et Œuf** ⑭ **24**
Viande piémontais Fassona classique ou ancien, servi à table

PREMIER PLATS

- Tagliolino allo Scoglio** ④ ⑧ ⑨ ⑬ ⑭ **23**
 Moules, palourdes, calamars, écrevisses, langoustines avec des tomates cerises et zeste de citron sorrentino
- Vongole et Botarga** ④ ⑤ ⑨ ⑬ **24**
 Spaghetti Molisana, palourdes veraci, poutargue de thon, huile parfumée à l'ail et au persil
- Spaghettone Cacio e Pepe aux Crevettes** ③ ④ ⑧ ⑨ ⑬ **24**
 Crème cacio e pepe, enrichie par la crevette rouge de Mazara, parfumée au citron vert
- Spaghettone aux Crevettes** ④ ⑧ ⑨ ⑬ **25**
 Spaghettone de Gragnano à l'encre de seiche, mélangé avec des crevettes et garni de miettes de pain dorées et croustillantes aromatisées
- Le Penne del Carpe** ③ ⑨ **15**
 Tomates San Marzano, mélangées avec du Grana Padano DOP, enrichies d'une note épicée et de l'ajout de speck croustillant
- Mezzo Pacchero aux 3 Tomates** ③ ⑨ **18**
 Tomates San Marzano, Tomates cerises jaunes et rouges, et scamorza fumée d'Agerola

PRIMI POUR LES ENFANTS

- Tagliolini al Ragù** ⑨ ⑫ ⑬ ⑭ **12**
 Pâtes maison aux œufs avec ragù de bœuf traditionnel italien
- Trofie al Pesto** ① ② ③ ④ ⑤ ⑦ ⑧ ⑨ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ **12**
 Pâtes trofie fraîches au pesto ligure "Creuza de Ma"

DEUXIÈMES PLATS

La friture de Mer ④ ⑤ ⑧ ⑨	25
Calamars, écrevisses, paranza et légumes de saison	
Thon au Feu ⑤ ⑥ ⑦	24
Thon frais saisi, poêlé avec des graines de sésame et des légumes de saison	
Dorade Gratinée ③ ⑤ ⑨ ⑭	22
Avec du pain rassis, persil, citron, menthe pouliot, proposée avec des pommes de terre au four et de la mayonnaise home-made	
Côtelettes d'Agneau au Beurre et Thym ③ ⑨ ⑬	22
Poêlé sur une crème de pommes de terre, et pétales d'oignon de Tropea aigre-doux	
Tagliata de Fassona ③	25
Viande de bœuf Fassona, découpée en tranches avec des champignons porcini, Parmigiano Reggiano DOP et pommes de terre sautées	
Tagliata de Fassona avec Bleu d'Aoste ③	25
Viande de bœuf Fassona, découpée en tranches avec une crème de fromage Bleu d'Aoste	

DEUXIÈMES PLATS POUR LES ENFANTS

Escalope de veau à la Milanaise ⑨ ⑭	16
Tranche de veau panée avec les frites	

SALADES

Insalatona ③ ⑤ ⑬	11
Salade verte, chicorée, carottes, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, olives, thon et maïs	
Locale ③ ⑨	13
Salade verte, chicorée, croûtons de pain, mocetta, fromage bleu d'Aoste et pomme verte	
Ceasar Salade ③ ⑤ ⑨	12
Salade verte, éclats de parmesan, poulet grillé, croûtons de pain et Ceasar dressing	
Gambero Salade ③ ⑧	15
Salade verte, fruits exotiques, maïs, tomates cerises, écrevisse vapeur et sauce au yaourt.	

ACCOMPAGNEMENTS

Bowl de salade	4,50
Salade verte, tomates cerises e oignons	
Pommes de terre au four ③	5,00
Avec herbes aromatiques, échalote e beurre d'alpage	
Frites	4,50
Légumes de Saison	5,00
Cuits à la vapeur avec des herbes fraîches et de l'huile d'olive extra vierge	

TRADITION

- Le Plateau Valdôtain** ③ ⑨ ⑬ **22**
Charcuteries et fromages KM 0, proposés avec compotes,
champignons porcini et châtaignes
- Tagliolini avec Ragù de Cerf** ⑨ ⑫ ⑬ ⑭ **22**
Nouilles fraîches avec sauce à la viande de cerf
- La Valdostana** ③ ⑨ ⑬ **22**
Tranches de viande scamone valdôtaine, jambon cuit aux herbes
aromatiques, fromage Fontina d'alpage DOP, proposé avec des
pommes de terre sautées
- Menu Dégustation Traditionnel** **38**
Dégustation des plats de la tradition

L'ATELIER DE LA PIZZA

LES SUPPLEMENTS

Bufala Mozzarella Fattorie Garofalo +€3.00

Fiordilatte Agerola la Sorrentina +€2.00

Fiordilatte fumé La Sorrentina +€2.00

Stracciatella La Sorrentina +€2.00

Bufala Burrata Fattorie Garofalo +€3.50

100% FIORDILATTE

Fromage fiordilatte
effiloché finement
à la main
Produit 100% Pouilles

100% BUFALA

Bufala Campana DOP
coupée à la bonne maturité
Fattorie Garofalo

100% LEVAGE LENT ET NATUREL

Méthode poolish, levée de
12 heures, préparation des
petits pains, et encore
levée pendant 48 heures

100% TOMATE SAN MARZANO

Pulpe de tomate San
Marzano écrasée à la main
et précuite dans
le four à bois
Produit 100% Campano

PÂTE À PIZZA

Complète +2,00

Aux céréales +2,00

Gluten free +3,00

100% ITALIAN PRODUCT

Cuisson en petite casserole
LA PIZZA GOURMET

C'EST QUOI POUR NOUS, UNE PIZZA GOURMET ?

C'est l'étude de l'association entre des produits de haute qualité et les sensations perçues par le palais, afin de susciter équilibre, plaisir et satisfaction. Le résultat est une recherche permanente de l'optimisation de la qualité, dans le but de proposer de nouvelles saveurs au-delà des ingrédients traditionnels de la pizza.

Regina	16,50
Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflone DOP, jambon cru San Daniele DOP 24 mois, tomates cerises, roquette, Grana Padano DOP, huile EVO et basilic	
Mortazza	16,50
Mozzarella de bufflone DOP, mortadella Bologna IGP avec pistache, pesto de pistaches, burrata des Pouilles IGP, huile EVO et basilic	
Burrata	15,50
Tomate San Marzano DOP, burrata des Pouilles IGP, poudre de speck, tomates cerises, huile EVO et basilic	
Marittima	17,50
Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflone DOP, fritures de mer, huile EVO et basilic	
Kiki	15,50
Mozzarella de bufflone DOP, crevettes frites, tomates cerises du Vésuve, roquette, huile EVO et basilic	
Solumun	16,50
Tomates cerises jaunes et rouges, bufflone straciatella, saumon fumé, huile EVO et basilic	
Positano	17,50
Tomate San Marzano DOP, tomates semi-dry, mozzarella de bufflone DOP, anchois de la mer Cantabrique, huile EVO et basilic	
Parmigiana	14,50
Tomate San Marzano DOP, aubergines avec la sauce, straciatella de bufflone, Grana Padano DOP, tomates cerises, huile EVO et basilic	
Affumicata	15,50
Tomates cerises jaunes, fiordilatte fumé, porchetta de Ariccia IGP, noix, huile EVO et basilic	
Porcini	16,50
Tomates cerises jaunes, champignons porcini, straciatella, speck, huile EVO et basilic	

PIZZA SIGNÉE

CE SONT QUOI POUR NOUS LES PIZZAS SIGNÉES ?!

Eh bien! Ce sont des pizzas créées ensemble avec nos amis et clients.

Super	12,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, saucisson piquant des Abruzzes, gorgonzola DOP, oignons rouges, huile EVO et basilic	
Basilicata	11,50
Tomate San Marzano DOP, saucisson piquant des Abruzzes, saucisse, fiordilatte fumé, huile EVO et basilic	
Paesana	9,50
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, oignon rouge, saucisse, roquette, huile EVO et basilic	
Tropea	9,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte fromage, thon, oignon rouge, huile EVO et basilic	
Canyon	11,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, courgettes, Brie, jambon cuit, huile EVO et basilic	
Margherita DOP	10,50
Tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, mozzarella de bufflonne Campana DOP, huile EVO et basilic	
Monterosa	11,50
Mozzarella de bufflonne Campana DOP, bleu d'Aoste, mocetta de bovin, huile EVO et basilic	
Pugliese	10,00
Fiordilatte fromage, saucisse, broccoli rave, huile EVO et basilic	
New Giangi	13,50
Tomate San Marzano DOP, gorgonzola DOP, mozzarella de bufflonne Campana DOP, jambon cuit, Grana Padano DOP, huile EVO et basilic	
Vegetariana	10,50
Tomates jaunes, aubergines, courgettes, poivrons, tomates cerises fraîches et fiordilatte fumé	

PIZZE CLASSIQUES

CE SONT QUOI POUR NOUS, LES PIZZAS CLASSIQUES ?

Ce sont des pizzas essentielles, celles qui savent satisfaire tous les goûts. Simples, mais incontournables, elles sont toujours réalisées avec des ingrédients de haute qualité.

Marinara	4,50
Tomate San Marzano DOP, ail, origan, huile EVO et basilic	
Margherita	7,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, huile EVO et basilic	
Cotto	8,50
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, jambon cuit, huile EVO et basilic	
Crudo	9,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, jambon cru San Daniele DOP 24 mois, huile EVO et basilic	
Tonno	8,50
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, thon, huile EVO et basilic	
Valdostana	10,50
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, jambon cuit, fontina DOP, huile EVO et basilic	
Greca	8,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, olives taggiasca, huile EVO et basilic	
Quattro Formaggi	10,00
Fiordilatte, gorgonzola DOP, fontina DOP, provola, Grana Padano DOP	
Diavola	8,50
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, saucisson piquant des Abruzzes, huile EVO et basilic	
Patatine	8,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, frites et basilic	
Würstel & Patatine	8,50
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, würstel, frites, huile EVO et basilic	
Salsiccia	8,50
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, saucisses, huile EVO et basilic	
America	9,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, saucisses, frites, huile EVO et basilic	

LE PUCCE

Moelleuse et dorée, la puccia est un pain à base de semoule, trésor de la tradition culinaire des Pouilles et star de la street food italienne

Stravaganti

11,50

N. 1 Mozzarella de bufflonne DOP, tomates cerises, jambon cru San Daniele DOP 24 mois, Grana Padano DOP, roquette

N. 2 Scamorza fumé, salami piquant des Abruzzes, 'nduja, roquette, huile EVO et basilic

N. 3 Mozzarella de bufflonne DOP, tomates cerises, aubergines, courgettes, huile EVO et basilic

N. 4 Mousse de burrata, mortadella Bologna IGP avec pistaches, pesto genois et poudre de pistaches

LISTE DES ALLERGÈNES

**Avant de passer commande,
nous vous prions d'informer le personnel de toute allergie alimentaire**

1 **Arachides et produits à base d'arachides**

2 **Noix (avec le nom générique)**, c'est-à-dire : amandes, noisettes, noix de noyer, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de noix

3 **Lait et ses dérivés (y compris le lactose)**

4 **Mollusques** (ex. palourdes, huîtres, coquilles Saint-Jacques, escargots, calamars)

5 **Poissons et produits à base de poissons**

6 **Graines de sésame et produits à base de sésame**

7 **Soja et produits à base de soja**

8 **Crustacés et produits à base de crustacés** (ex. crevettes, homards, crabes, écrevisses et similaires)

9 **Céréales contenant du gluten, et produits à base de céréales contenant du gluten**

10 **Lupins et produits à base de lupins**

11 **Moutarde et produits à base de moutarde**

12 **Céleri et produits à base de céleri**

13 **Dioxyde de sulfure et sulfites** en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l

14 **Œufs et produits à base d'œufs**
