

VIANDE GRILLÉE

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

POISSON GRILLÉ OU SALÉ

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 ou Duarade 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
Coppa piacentina DOP
Culatta di Parma
Jambon cuit
Lard d'Arnad DOP
Finocchiona Toscana 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
Jambon cuit
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 et burrata de bufflone DOP 3 9
- N. 2 Jambon cuit et Gorgonzola de Novara DOP 3 9
- N. 3 Mortadella Bologna IGP avec pistache et burrata de bufflone DOP 2 3 9
- N. 4 Anchovis de la mer Cantabrique, burrata et tomates séchées 3 9 13
- N. 5 Stracciatella -fromage frais avec crème moelleuse et tomates fraîches 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

Coeur de Cabillaud ③ ⑤ ⑨ ⑫ **15**
Filet de cabillaud délicat dans une pâte dorée

Le poulpe de Carpe Diem ④ **18**
Poulpe cuit à basse température puis grillé, servi sur houmous

Tartare de Crevettes ③ ⑤ ⑫ **18**
Avec mesclun, mousse d'avocat et fruits frais

Tartare de Steak Fassona ⑭ **24**
Viande piémontais Fassona classique assaisonnée de sel, poivre et échalote, garnie de sauge frite

Planche Valdôtaine ③ ⑨ ⑬ **22**
Charcuteries et fromages locaux, accompagnés de compotes et de châtaignes

*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

Spaghetti 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

Tagliolini aux Langoustines et Citron Vert 4 8 9 13 23

Tagliolini frais aux langoustines, parfumés au citron vert

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

Tagliolino al Ragù 9 12 13 14 14

Tagliolini all'uovo con ragù tradizionale di manzo

Maccherone, Courgettes, Menthe et Stracciatella 3 9 18

Maccherone de Molise sur crème de courgettes à la menthe, stracciatella fraîche

*Des pâtes sans gluten sont disponibles pour tous les plats, il suffit de le demander !

POUR LES ENFANTS

Trofie fraîches avec sauce au choix

10

Pesto ligure « Creuza de ma» 1 2 3 4 5 7 8 9 11 12 13 14

Ragù traditionnel de bœuf 9 12 13 14

Sauce tomate douce et délicate 9 13 14

Poulet à la Milanaise 3 9 14

10

Avec frites ou pommes de terre au four

DEUXIÈMES PLATS

La friture de Mer ④ ⑤ ⑧ ⑨ 25
Calamars, écrevisses, paranza et légumes de saison

Thon au Feu ② ⑤ ⑥ ⑦ 24
Thon frais, juste saisi, avec éclats de pistache et petits légumes de saison

Bar ou Daurade Gratiné 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 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, roquette, 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

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 al Bleu e Granella di Nocciole 2 3 9 14	22
Pasta fresca fatta con una crema di formaggio bleu, arricchita da granella di nocciole	
La Valdostana 3 9 13	22
Tranches de viande scamone valdôtaine, jambon cuit, fromage Fontina d'alpage DOP, proposé avec des pommes de terre sautées	
Menu Dégustation Traditionnel	38
Dégustation des plats de la tradition	



ITALIAN CRAZY FOOD AND PIZZA

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.

HYDRATION 90%

FOUR À BOIS

LEVAGE 72 H

Regina	16,50
Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflone DOP, jambon cru, tomates cerises, roquette, Grana Padano DOP, basilic et huile EVO	
Mortazza	16,50
Mozzarella de bufflone DOP, mortadella Bologna IGP avec pistache, pesto de pistaches, burrata des Pouilles IGP, basilic et huile EVO	
Burrata	15,50
Tomate San Marzano DOP, burrata des Pouilles IGP, poudre de speck, tomates cerises, basilic et huile EVO	
Marittima	17,50
Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflone DOP, fritures de mer, basilic et huile EVO	
Altura	16,50
Crème de courgettes, stracchino, truite fumée « Altura », tomates cerises, chips de courgettes et zeste de citron vert	
Positano	17,50
Tomates San Marzano DOP, tomates semi-séchées, bufala campana DOP, anchois de la mer Cantabrique, basilic et huile EVO	
Parmigiana	14,50
Tomate San Marzano DOP, aubergines avec la sauce, straciatella de bufflonne, Grana Padano DOP, tomates cerises, basilic et huile EVO	
La Settimana Numero Uno	15,50
Focaccia, straciatella de bufflonne, jambon cru Lo Squisito, confiture de figues, chips de pommes de terre violettes, tomates cerises et roquette	

PIZZA SIGNÉE

CE SONT QUOI POUR NOUS LES PIZZAS SIGNÉES ?!

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

HYDRATION 70%

FOUR À BOIS

LEVAGE 48 H

Super	12,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, saucisson piquant des Abruzzes, gorgonzola DOP, oignons rouges, basilic et huile EVO	
La Belle Epoque	8,50
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, jambon cuit, artichauts, Brie, basilic et huile EVO	
Basilicata	11,50
Tomate San Marzano DOP, saucisson piquant des Abruzzes, saucisse, fiordilatte fumé, basilic et huile EVO	
Paesana	9,50
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, oignon rouge, saucisse, roquette, basilic et huile EVO	
Tropea	9,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte fromage, thon, oignon rouge, basilic et huile EVO	
Canyon	11,00
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, courgettes, Brie, jambon cuit, basilic et huile EVO	
Margherita DOP	10,50
Tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, mozzarella de bufflonne Campana DOP, basilic et huile EVO	
Monterosa	11,50
Mozzarella de bufflonne Campana DOP, bleu d'Aoste, mocetta de bovin, basilic et huile EVO	
Valdostana	10,50
Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, jambon cuit, fontina et huile EVO	
New Gangi	13,50
Tomate San Marzano DOP, gorgonzola DOP, mozzarella de bufflonne Campana DOP, jambon cuit, Grana Padano DOP, basilic et huile EVO	
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.

HYDRATION 70%

Margherita 7,00

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, basilic et huile EVO

Marinara 4,50

Tomate San Marzano DOP, ail, origan, basilic et huile EVO

Napoli 10,00

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, anchois, câpres, olives

Gorgo & Pere 10,00

Fiordilatte, gorgonzola DOP, poires

Quattro Stagioni 10,00

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, jambon cuit, artichauts, champignons et saucisse

Cotto 8,50

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, jambon cuit, basilic et huile EVO

Crudo 9,00

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, jambon cru, basilic et huile EVO

Tonno 8,50

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, thon, basilic et huile EVO

Pugliese 10,00

Fiordilatte fromage, saucisse, brocoli rave, basilic et huile EVO

Greca 8,00

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, olives taggiasca, basilic et huile EVO

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, basilic et huile EVO

Patatine 8,00

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, frites et basilic

Würstel & Patatine 8,50

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, würstel, frites, basilic et huile EVO

Salsiccia 8,50

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, saucisses, basilic et huile EVO

America 9,00

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, saucisses, frites, basilic et huile EVO

FOUR À BOIS

LEVAGE 48 H



ITALIAN CRAZY FOOD AND PIZZA

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

11,50

N°1 Bufala AOP, tomates cerises, jambon cru, Grana Padano DOP, roquette

N°2 Mocetta, mozzarella de bufflonne, noix et roquette

N°3 Ventricina des Abruzzes, fromage bleu, oignon et jeunes pousses

N°4 Mousse de burrata, mortadelle de Bologne IGP, pesto génois et éclats de pistaches



ITALIAN CRAZY FOOD AND PIZZA

DOLCI

Tous nos desserts sont faits maison,
avec des ingrédients authentiques et beaucoup d'amour.

Desserts Maison	6
Sorbetto	4
Crema Caffé	4

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
