

# ***Antipasti***

## ***Tagliere di San Daniele***

Planche de Jambon San Daniele 24 mois Rovagnati,

Roquette

17€

## ***Parmigiana***

Aubergines, Tomate San Marzano,

Provola de bufflonne & basilic

Gratinée au four

16€

# ***Le Insalate***

## ***Vegetariana***

Salade mesclun, courgettes, poivrons et aubergines grillées,

Tomates datterino, artichauts, câpres

Huile d'olive extra vierge

16€

## ***La Burrata***

Crème d'asperges vertes

Burrata de 125 gr & pointes d'asperges

Huile d'olive extra vierge

15€

# ***La Pizza Contemporanea***

## ***San Daniele***

Pâte à la farine de blé complet  
Jambon San Daniele 24 mois et stracciatella  
Huile d'olive extra vierge

*19,50€*

## ***Antica***

Pâte à la farine de blé complet  
Ragoût ancien napolitain,  
Mozzarella de Bufflonne, basilic  
Huile d'olive extra vierge

*18,50€*

# ***La Pizza Napoletana***

## ***Marinara ai 4 Pomodori***

Pâte à la farine de blé complet

Tomates jaune du Vesuve, tomates Piennolo rouge, tomate San Marzano,

Tomate vertes de Campanie, ail Orsino, Origan de Pantelleria

Huile d'olive extra vierge

20€

## ***Margherita Verace***

Pâte à la farine semi-complète

Tomates San Marzano, basilic, fior di latte

Huile d'olive extra vierge

16€

# ***La Pizza Creativa***

## ***Rotolo***

Pâte à la farine semi-complète

Rouleau farci à la Fior di latte et Jambon Gran Biscotto al Tartufo\*

Fondue de Pecorino Romano 6 mois d'affinage, perlage de truffe noire

18€

*\* Jambon cuit Rovagnati avec noix de truffe*

## ***« Crunch »***

### ***Salsiccia e Friarielli***

Pâte à la farine multi-céréales

Saucisse Napolitaine et friarielli, provola de Bufflonne,

Huile d'olive extra vierge

18,50 €

# Nos produits

Farine Complète, Farine multi-céréales, Farine Bijou BIO- **Molino Grassi**

Huile d'olive extra vierge bio **Muraglia** – Pouilles

Mozzarella de Bufflonne DOP, Provola de bufflonne, Fior di latte - Campanie

San Daniele DOP 24 Mois, Gran Biscotto al tartufo - **Rovagnati** Italie

Parmesan **Caseificio Gennari** - Parme

Tomates San Marzano DOP **Casa Marrazzo** – Campanie

Champagne Laurent-Perrier - **France**

**Boucherie Simone Fracassi** - Toscane

*Viande d'origine italienne*



Presidio Slow Food



*Allergènes :*

*Produits laitiers, gluten, tomates, fruits secs, sulfites*

*Prix en euros, service compris*

*Minimum de carte bancaire 10€ - pas de paiement par chèque*

# ***Expérience gastronomique***

## ***Chianina***

Pâte à la farine Bijou et Champagne Laurent-Perrier La Cuvée  
Fior di latte, radicchio tardivo braisée\*, ragoût de viande Chianina\*,  
Purée de pomme de terre Vitelotte, crème de lait de bufflonne

40€

*\*La Chianina est une ancienne race bovine italienne.*

*\* Endive chicorée de la région de Treviso*

## ***Calamars***

Pâte à la farine de maïs Corvino  
Fior di latte, Stracciatella, tomates datterino au four, calamars,  
Brocolettis sautés, citron confit et boutargue de merlu Skrei\*  
Huile d'olive extra vierge au citron

35€

*\*Oeufs de morue Skrei de Norvège*