



PASSEZ COMMANDE AU

01 42 88 50 05

ATTENDEZ QUELQUES
PETITES **10** MINUTES

VEenez CHERCHER
VOS PLATS &
RÉGalez VOUS !

ANTIPASTI & INSALATE

- Mozzarella "di Bufala" e Pomodori 13.5**
Tomates & mozzarella "di Bufala" au basilic
- Parmigiana con Scamorza 14.0**
Gratin d'aubergines à la mozzarella fumée
- Funghi Porcini e Parmigiano 18.0**
Poêlée de cèpes, roquette & Parmesan
- Insalata di Rucola e Carciofi 16.0**
Salade de roquette, artichauts & Parmesan
- Burrata, Pomodori "Datterino" e Avocado 18.0**
Burrata, tomates "Datterino" & avocat
- Prosciutto di Parma, Mozzarella e Pomodoro 17.5**
Assiette de jambon de Parme, mozzarella, tomates "Grappa" & pain chaud
- Assortimento di Antipasti 17.5**
Légumes marinés, mozzarella, champignons, câpres, basilic

PASTA

- Spaghetti Pomodoro "Grappa" 13.5**
Spaghetti aux tomates "Grappa" & basilic
- Penne all' Arrabbiata 14.5**
Penne sauce tomate très épicée
- Spaghetti Carbonara 16.5**
Spaghetti aux lardons de Pancetta, œufs & crème
- Spaghetti Bolognese 16.5**
Spaghetti classique de faux-filet de bœuf
- Il Grande Ravioli di Vitello 16.5**
Ravioli géant garni de carrés de veau tendre, tomates, courgettes, olives noires & mozzarella fumée
- Rigatoni Norma 17.5**
Rigatoni à la tomate, aubergines & mozzarella fumée
- Gnocchi Gorgonzola 19.0**
Gnocchis au gorgonzola crémeux, roquette & noix
- Linguine Pesto e Burrata 20.0**
Linguine au pesto & burrata
- Linguine con Funghi Porcini 23.0**
Linguine aux cèpes & crème de cèpes

RAVIOLI FRESCA

- Ravioli di Ricotta e Spinaci 15.5**
ricotta, épinards, champignons de Paris & beurre de sauge
- Ravioli di Manzo e Pomodori 16.5**
bœuf & tomates, gratinés au Parmesan

PESCE & CARNE

- Filetto di Branzino 26.0**
Filet de bar rôti au thym, pommes de terre râtées, tomates, olives
- Scaloppina di Vitello al Limone 22.0**
Escalope de veau au citron, gratin de macaroni
- Piccola Milanese 22.0**
La Milanaise, gratin de macaroni
- Scaloppina di Vitello alla Valdostana 22.0**
Escalope de veau, Parme & mozza gratinés, macaroni

PIZZE

- Margherita al Basilico 12.0**
Mozzarella, tomates cerises, basilic
- Quattro Formaggi 14.5**
Mozzarella, tomates, gorgonzola, chèvre, Parmesan
- Bufalina 15.5**
Mozzarella "di Bufala", tomates, origan, basilic
- Piccante 16.0**
Mozzarella, tomates, saucisse piquante de cochon, scamorza
- Regina Classica 16.0**
Mozzarella, tomates, jambon blanc aux herbes, champignons
- Parma 16.5**
Mozzarella, tomates, basilic, jambon de Parme
- Burrata 16.5**
Burrata, tomates, roquette, basilic, crème de balsamique
- Napolitana 16.5**
Mozzarella, tomates, anchois, câpres, olives Taggiasche
- Camilla 17.0**
Mozzarella, tomates, olives, artichauts, champignons

DOLCI

- Tiramisù 10.0**
Le MEILLEUR Tiramisù de la Galaxie ...
- Panna Cotta con Fragole 8.0**
Panna Cotta aux fraises
- Carpaccio di Ananas 9.0**
Carpaccio d'ananas & menthe sans sucre ajouté
- Dolce al Cioccolato e Nutella 9.0**
Gâteau coulant au chocolat & au Nutella
- Pizza alla Nutella Pizza Nutella 9.0**



BEVANDE

- Nastro Azzuro 33cl 6**
- La Corona 35.5cl 7**
- Ice Tea Pêche 25cl 5**
- Indian Tonic Water 5.5**
Fever Tree 20cl
- Ginger Ale 5.5**
Fever Tree 20cl



APERITIVO

- Prosecco Spumante** brut doc - Rocca dei Forti **36**

VINI ROSSI

- Montepulciano d'Abruzzo** doc - Umani Ronchi **29**
- Valpolicella** doc - Bertani **31**
- Nero d'Avola** doc - Marchese Montefusco **32**
- Salento Primitivo** igt - Terrame **32**
- Chianti Classico** docg - Castello d'Albora **41**
- Pinot Noir** igt - Le Versant (Foncalieu) **30**
- Héritage de Chasse Spleen** aop - Haut-Médoc **58**

VINI ROSATI

- Bardolino Chiaretto** doc - Corte Giara (Allegrini) **30**
- Minuty Coté Presqu'île** aop - Côtes de Provence **36**

VINI BIANCHI

- Chardonnay** aop - bourgogne **32**
- Friuli Aquileia** doc - Pinot Grigio Tenuta Ca' Bolani **32**