

Antipasti

CROCCHÉ *

croquette de pommes de terre et mozzarella

l'unité **2,00 €**

ARANCINO*

boule de riz frite, garnie de mozzarella et de sauce tomate

l'unité **2,00 €**

BRUSCHETTA CLASSICA*

pain grillé, tomates cerises, origan et ail

7,00 €

FOCACCIA

crème de champignons, fondue de Taleggio, jambon de Parme AOP et champignons

8,00 €

PARMIGIANA *

millefeuille d'aubergines frites, cuit au four avec sauce tomate, Parmigiano Reggiano AOP, basilic et mozzarella

10,00 €

BURRATA AL TARTUFO*

crème de potiron, champignons et copeaux de truffe noir

10,00 €

CARPACCIO DI MANZO

carpaccio de bœuf fait maison, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP et tomates cerises

12,00 €

TAGLIERE DI SALUMI (pour 2 personnes) :

planche de charcuteries et de fromages italiens sélectionnés par notre chef

16,00 €

** plat végétarien*

Piatti

GNOCCHI ALLA SORRENTINA*

16,00 €

gnocchi faits maison à la sauce tomate, mozzarella, basilic et Parmesan Reggiano AOP

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

18,00 €

spaghetti faits maison aux guanciale croustillant et sauce à base d'œufs, de pecorino et de poivre
(Supplément truffe noire : 5,00 €)

LASAGNA

18,00 €

lasagne classique avec ragôut de bœuf et sauce tomate, béchamel et mozzarella

MACCHERONI ALLA GENOVESE

18,00 €

maccheroni faits maison aux ragoût d'oignons et morceaux de viande de bœuf

PAPPARDELLE AL TARTUFO*

21,00 €

pappardelle faites maison aux lamelles de truffe noire et champignons de saison

BURGER ITALIANO

16,00 €

crème d'aubergines et tomates (version parmigiana), steak black angus (200gr), mozzarella fumée, basilic frit

Insalate

INSALATA DI POLLO CROCCANTE

15,00 €

salade verte avec poulet pané, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, œuf et sauce César

INSALATA MISTA CON BURRATA*

15,00 €

salade verte avec tomates cerises, légumes croquants et burrata des Pouilles AOP

Menu bambini (jusqu'à 12 ans)

12,00 €

PASTA AL POMODORO OU BURRO E PROSCIUTTO

pâtes à la sauce tomate ou au beurre et jambon

OU

PIZZA MARGHERITA, REGINA OU 5 FORMAGGI

(taille enfant)

+ SIROP + 1 BOULE DE GLACE (ou angioletti 2,00€)

** plat végétarien*



LES CLASSIQUE

MARGHERITA *

12,00 €

sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella de Campanie,
Parmigiano Reggiano AOP et basilic
(Supplément mozzarella di bufala : 3 €)

REGINA

15,00 €

sauce tomate San Marzano AOP, jambon blanc, champignons,
mozzarella de Campanie, Parmigiano Reggiano AOP et basilic

5 FORMAGGI *

15,00 €

mozzarella de Campanie, gorgonzola, Parmigiano Reggiano
AOP et provola fumée, ricotta de bufflonne en sortie de cuisson
(Supplément pancetta et noisette : 4 €)

ORTOLANA *

15,00 €

crème de poivrons, aubergines et courgettes grillées,
mozzarella de Campanie, oignons caramélisés et basilic

Pizze

DE SAISON

COCOZZA

base crème de potiron, provola, à la sortie jambon de Parme AOP et fromage de chèvre

17,00 €

GIARDINI D'AUTUNNO*

base crème de potiron, mozzarella de Campanie, champignons, gorgonzola et à la sortie noisette écrasée

17,00 €

IRPINIA

base fior di latte, à la sortie carpaccio de bœuf fait maison, fromage de chèvre et brocoli sauvage

17,00 €

TONNARIELLO

base fior di latte, thon rouge frais, brocoli sauvage, à la sortie poudre de citron noir

19,00 €

ZIO PASQUALE

base ricotta, provola, grattons de porc et poivre
(Pour les amateurs de la véritable tradition napolitaine, possibilité de la préparer frite)

19,00 €

* plat végétarien



LES INCONTOURNABLES

CALABRESE

18,00 €

sauce tomate San Marzano AOP, nduja, mozzarella de Campanie, spianata piccante, oignons caramélisés, basilic et cacioricotta en sortie de cuisson

CARBONARA

18,00 €

mozzarella de Campanie, guanciale, pecorino et poivre, crème de jaune d'œuf en sortie de cuisson

RUSTICA

18,00 €

provola fumée, saucisses, pommes de terre rôties au romarin

BALOOCCI*

19,00 €

ricotta à la truffe, champignons, mozzarella de Campanie, copeaux de truffe noire, huile de truffe noire, noisettes grillées et basilic en sortie de cuisson (*Supplément jambon blanc : 3 €*)

MERCATO

19,00 €

crème fraîche, mortadelle, burrata des Pouilles, crème de pistache et éclats de pistaches en sortie de cuisson



Toute nos glaces sont faites maison !
Composez votre coupe !

VANILLE

NOISETTE

PISTACHE

STRACCIATELLA 1 boule 3,00 €

CHOCOLAT 2 boules 6,00 €

CITRON 3 boules 9,00 €

(Supplément coulis au chocolat ou à la pistache : 1,00 €)

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,00 €

1 boule de vanille, Nutella et café chaud

SUNDAY ITALIANO 7,50 €

2 boules de vanille, crème fouettée et topping au caramel

PISTACCHIOSO 7,50 €

2 boules de pistache, crème fouettée, topping à la pistache et éclats de pistaches

SPAGNOLA 7,50 €

2 boules de vanille, crème fouettée, cerises Amarena et coulis de cerise

NOCCIOLINO 7,50 €

2 boules de noisette, crème fouettée, topping à la noisette et éclats de noisettes

Dolci

ANGIOLETTI ALLA NUTELLA

6,00 €

beignets de pâte à pizza frits, saupoudrés de sucre et garnis de Nutella

TIRAMISÙ

7,00 €

crème de mascarpone, œufs, biscuits Savoiardi imbibés de café et cacao

TORTA ALLA CAPRESE

7,00 €

le célèbre gâteau de Capri au chocolat noir et aux amandes, sans gluten

CHESEECAKE AL PISTACCHIO

8,00 €

notre fameux cheesecake à la pistache, recommandé par la Mamma

PANNA COTTA

6,00 €

panna cotta onctueuse à la vanille, accompagnée des son coulis au choix entre nutella, fruits rouge ou pistache

Digestivi

LIMONCELLO	5,00 €
AMARO DEL CAPO	6,00 €
GRAPPA	7,00 €
COGNAC VSOP	8,00 €
ESPRESSO MARTINI	9,00 €
vodka, Kahlúa, café et sirop de sucre de canne	
IRISH COFFEE	9,00 €
café, whisky, sirop de sucre de canne et crème fouettée	

Caffè

RISTRETTO	2,00 €
ESPRESSO	2,00 €
DECAFFEINATO	2,50 €
MACCHIATO	2,50 €
LATTE	4,00 €
LUNGO	4,00 €
CAPPUCCINO	4,50 €