

# Aperitivo

## Pizzeria

### MARGHERITA (V)

sauce tomate, mozzarella di Bufala  
basilic, huile d'olive 18

### MORTAZZA

mozzarella fior di latte, mortadella,  
straciatella, parmesiano, pistaches,  
huile d'olive 20

### ESTATE VERDE (V)

broccolini, straciatella di Bufala,  
pousses de roquette, oignons  
caramélisés, pignons de pin 18

### CALABRIA

sauce tomate, mozzarella fior  
di latte, spianata épicée, nduja  
di Spilinga IGP, basilic,  
huile d'olive 22

### TARTUFO (V)

crème de truffe,  
girolles, brisures de  
truffe de saison 34

### CAMPANIA

sauce tomate, anchois, câpres,  
ail, olives taggiasche,  
pecorino romano AOP 22

## Antipasti

### ARANCINI AU SAFRAN (V)

aubergines, sauce tomates  
cerises, mozzarella fumée 14

### BURRATA DELLA MAMMA (V)

burrata di Puglia,  
crème de châtaignes 16

### MINISTRA DI CECI (V)

bouillon de saison, pois chiches  
et pâtes ditalini 16

### CHARCUTERIE ARTISANALE

prosciutto, mortadella, capocollo,  
parmesan reggiano,  
taleggio AOP, focaccia 25

### VITELLO TONNATO

crème de thon, jus de veau,  
oignons grelots 16

## Dolci

### TIRAMISU DELLA NONNA

crème de mascarpone, biscuit savoirdi fait-maison, café 12

### PANNA COTTA ALL'AMARETTO

citron confit, amandes, tuile au miel 12

Nos viandes de veau, bœuf, agneau sont d'origine Française (nées, élevées, abattues et découpées en France), la viande de porc est d'origine Italienne & Française (née, élevée, abattue et découpée en Italie ou en France). Nous prêtons attention aux allergies alimentaires: un tableau des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande. Prix nets en euros. Taxes et service inclus.