

## Jus Vitaminé Maison

carotte, orange, ananas,  
gingembre, curcuma

8€

## APERITIVO

### CHARCUTERIE ARTISANALE BEDOGNI

Mortadelle à la pistache (100g)	9€
Coppa di Parma (100g)	10€
Poulet farci épinard et parmesan (100g)	12€
Bresaola (100g)	12€
Speck fumé aux bois de hêtre (100g)	10€
Jambon de Parme 21 mois (100g)	15€
Petite ou grande planche	14/24€

### ANTIPASTI

Des entrées comme en Italie

<b>Bruschetta di stagione</b>	7€
Tartine de pain grillé garniture de saison	
<b>Bianca</b>	7€
Pizza huile d'olive, fleur de sel et romarin	
<b>Lardo di Colonnata - à partager</b>	17€
Pizza aux fines tranches de lard de Colonnata, noix, huile d'olive extra vierge et romarin	
<b>Caponata sicilienne</b>	8€
Aubergines en dés cuisinées aigre-doux, céleri, oignons, pignons de pin, raisins secs et tomates cerises	
<b>Parmigiana di melanzane Petit ou Grand</b>	12€/16€
Aubergines grillées et gratinées au four, sauce tomate, fior di latte et parmigiano reggiano	
<b>Burrata di Pugliese</b>	16€
Petites tomates datterino de Sicile (rouges et jaunes selon arrivage) huile d'olive et basilic	
<b>Datterino de sicile</b>	6€
Petite salade de tomates siciliennes huile d'olive et basilic	
<b>Calamari grigliati su salsa di piselli</b>	13€
Calamars aromatisés et grillés, crémeux de petits pois à la menthe fraîche et romarin	
<b>Carpaccio di manzo</b>	16,50€
Carpaccio de bœuf charolais, champignons et copeaux de parmesan 24 mois	

### INSALATE

<b>Salade Caesar</b> , romaine, poulet, copeaux de parmesan, anchois et sauce César	17€
<b>Italian Poke Bowl (vegie)</b> , Sup Burratina 6,50€ Sup poulet farci épinard parmesan 6€	16€



# FLOCCO

*Tous nos plats sont préparés avec amour tous les jours sur place. Nous voulons vous offrir une cuisine saine et partager avec vous l'amour de la cuisine italienne comme le faisait Giuseppina Flocco  
Mangia ! Mangia !*

### PRIMI

Pâtes aux grains dur tréfilés au bronze et riz carnaroli dans toutes leurs couleurs et parfums

<b>Penne all'arrabiata</b>	12€
Sauce tomate piquante Flocco et basilic frais	
<b>Rigatoni alla norma</b>	16€
Sauce tomate, dés d'aubergine fris et ricotta salée	
<b>Gnocchi alla sorrentina</b>	15€
Tendres gnocchi, sauce tomates, mozzarella fior di latte et basilic frais	
<b>Linguine alle vongole</b>	20€
Palourdes, ail, persil et tomates cerises	
<b>Lasagne alla Bolognese</b>	17€
Pâtes fraîches en gratin sauce tomate bolognese, mozzarella, parmesan et basilic	
<b>Garganelli al pesto di spinaci</b>	15€
Garganelli au pesto de pousses d'épinard et parmesan	

### SECONDI

Nos savoureuses recettes de viandes et poissons

<b>Orata Croccante</b>	24€
Filet de dorade croustillant aux amandes, jeunes pousses d'épinard	
<b>Tartare di manzo</b>	17€
Tartare de bœuf et frites maison	
<b>Tagliata di manzo e rucola</b>	24€
Bœuf A. Angus en tranche, parmesan, roquette, balsamique et frites maison	
<b>Scaloppina alla milanese</b>	24€
Escalope de veau panée, penne tomate basilic	

## Jus Detox Maison

choux kale, épinard, concombre,  
pomme golden, citron, basilic, spiruline

8€

### PIZZE

<b>Margherita</b>	12€
Sauce tomate Marrazzo, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
<b>Regina</b>	15€
Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cuit Rovagnati, champignons de Paris, huile d'olive et basilic	
<b>Margherita Siciliana</b>	14€
Sauce tomate Marrazzo, anchois de Cetara, olives Kalamata, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
<b>Valtellina</b>	19€
Mozzarella fior di latte, bresaola de chez Bedogni, tomates cerises et roquette, tuile de parmesan	
<b>Capricciosa</b>	17€
Sauce tomate Marrazzo, mozzarella fior di latte, jambon cuit Rovagnati, champignons, olives Kalamata, artichaut, basilic, huile d'olive extra vierge	
<b>Diavola</b>	16€
Mozzarella fior di latte, spianata (saucisse piquante), N'duja (chair à saucisse piquante), ricotta fraîche	
<b>Giuseppina</b>	19€
Mozzarella fior di latte, provolone, spianata, poivrons et oignons confits, olives Kalamata	
<b>4 formaggi</b>	17€
Mozzarella fior di latte, provolone, gorgonzola, parmigiano	
<b>Vegetariana</b>	17€
Avec nos légumes frais de saison	

### LES PIZZAS GOURMETS

<b>Focaccia</b>	21€
Roquette, jambon de Parme 21 mois de chez Bedogni, bufala, datterino de sicile, copeaux de parmesan	
<b>Burrata</b>	21€
Sauce tomate Marrazzo, burrata 125g, tomates séchées et pesto à la genovese	

### DOLCE

fait maison

<b>Tiramisù</b>	10€
<b>Baba au rhum</b>	12€
<b>Mousse au chocolat tiède Valrhona</b>	9€
<b>Pizza Nutella</b>	8€
<b>Affogato boule de glace vanille et espresso</b>	7€
<b>Ananas mariné à la coriande et basilic frais, sorbet yaourt bulgare</b>	9,50€
<b>Café gourmand (thé gourmand +2€)</b>	10€

### GELATI

Artisanales

4€ / la boule

Glaces : noisette, yogurt, café, pistache, vanille

Sorbets : limone, chocolat extra noir, mandarine de Sicile

(d'autres parfums sont disponibles selon la saison)