

7/7
Nous sommes
ouvert
toute la journée

APERITIVO

CHARCUTERIE ARTISANALE BEDOGNI

Mortadelle à la pistache (100g)	9€
Coppa di Parma (100g)	10€
Poulet farci épinard et parmesan (100g)	11€
Bresaola (100g)	12€
Speck fumé aux bois de hêtre (100g)	10€
Jambon de Parme 21 mois (100g)	13€
Petite ou grande planche	14/24€

ANTIPASTI

Des entrées comme en Italie

Bruschetta di stagione Tartine de pain grillé garniture de saison	7€
Bianca Pizza huile d'olive, fleur de sel et romarin	7€
Lardo di Colonnata - à partager Pizza aux fines tranches de lard de Colonnata, noix, huile d'olive extra vierge et romarin	17€
Caponata sicilienne Aubergines en dés cuisinées aigre-doux, céleri, oignons, pignons de pin, raisins secs et tomates cerises	8€
Parmigiana di melanzane Petit ou Grand Aubergines grillées et gratinées au four, sauce tomate, fior di latte et parmigiano reggiano	12€/16€
Burrata di Pugliese Petites tomates datterino de Sicile (rouges et jaunes selon arrivage) huile d'olive et basilic	16€
Datterino de sicile Salade de petites tomates de Sicile huile d'olive des Pouilles et basilic	6€
Calamari grigliati su salasa di piselli Calamars aromatisés et grillés, crémeux de petits pois à la menthe fraîche et romarin	12€
Carpaccio di manzo Carpaccio de bœuf charolais, champignons et copeaux de parmesan 24 mois	15€

INSALATE

Salade Caesar , romaine, poulet, copeaux de parmesan, anchois et sauce César	17€
Italian Poke Bowl (vegie) , Sup Burratina 6€ Sup poulet farci épinard parmesan 5€	13€



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

Penne all'arrabiata Sauce tomate piquante Flocco et basilic frais	12€
Rigatoni alla norma Sauce tomate, dés d'aubergine fris et ricotta salée	16€
Gnocchi alla sorrentina Tendres gnocchi, sauce tomates, mozzarella fior di latte et basilic frais	15€
Tagliatelle ai Funghi Porcini Tagliatelles aux cèpes	18€
Lasagne alla Bolognese Pâtes fraîches en gratin sauce tomate bolognese, mozzarella, parmesan et basilic	17€
Garganelli al pesto di spinaci Garganelli au pesto de pousses d'épinard et parmesan	15€

SECONDI

Nos savoureuses recettes de viandes et poissons

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

DOLCE

fait maison

Tiramisù	10€
Baba au rhum	12€
Mousse au chocolat tiède Valrhona	9€
Pizza Nutella	8€
Affogato boule de glace vanille et espresso	7€
Café gourmand (thé gourmand +2€)	10€

PIZZE
service en
continu

PIZZE

Margherita Sauce tomate Marrazzo, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	12€
Regine à Paris Mozzarella fior di latte, jambon cuit, carpaccio de champignons de Paris et persillade	14€
Margherita Siciliana Sauce tomate Marrazzo, anchois de Cetara, olives Kalamata, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	14€
Valtellina Mozzarella fior di latte, bresaola, tomates cerises et roquette, tuile de parmesan	19€
Capricciosa Sauce tomate Marrazzo, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons, olives Kalamata, artichaut, basilic, huile d'olive extra vierge	17€
Diavola Mozzarella fior di latte, spianata, N'duja, ricotta fraiche	16€
Giuseppina Mozzarella fior di latte, provolone, spianata, poivrons et oignons confits, olives Kalamata	19€
4 formaggi Mozzarella fior di latte, provolone, gorgonzola, parmigiano	17€

LES PIZZAS GOURMETS

Autunno Crème de cèpes, mozzarella fior di latte, Taleggio et speck d'Alto Adige	19€
Focaccia Roquette, prosciutto di Parma, bufala, pomodorini, copeaux de parmesan	21€
Burrata Sauce tomate Marrazzo, burrata 125g, tomates séchées et pesto à la genovese	21€

GELATI GROM

4€ / la boule

Nous avons sélectionné pour vous GROM, glacier Italien 100% naturel. La glace et les matières premières ne contiennent pas d'arômes, de colorants, de conservateurs ou d'émulsionnants

Glaces : nocciola, yogurt, café, caramello al sale, vanille

Sorbets : limone, chocolat extra noir

(d'autres parfums sont disponibles selon la saison)