

VENTE à EMPORTER



CHARCUTERIE ARTISANALE BEDOGNI

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

ANTIPASTI Des entrées comme en Italie

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,ignons de pin,raisins secs et tomates cerises	8€
Parmigiana di melanzane Petit ou Grand Aubergines grillées et gratinées au four, sauce tomate, for di latte et parmigiano reggiano	12€/16€
Burrata di Pugliese Petites tomates datterino de Sicile, huile d'olive et basilic, roquette	16€

INSALATE

Italian Poke Bowl (vegie), Épautre bio, datterino de Sicile, caponata, artichauts grillés de Toscane, roquette	13€
Italian Poke Bowl (burrata) Épautre bio, datterino de Sicile, caponata, artichauts grillés de Toscane, roquette, Burrata	19€

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€
Lasagne alla Bolognese Pâtes fraîches en gratin sauce tomate bolognese, mozzarella, parmesan et basilic	17€

DOLCE fait maison

Tiramisù	10€
Baba au rhum	12€
Pizza Nutella	8€

PIZZE

Margherita Sauce tomate Marrazzo, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	12€
Regina Sauce tomate Marrazzo, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit et champignons de Paris	15€
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 fraîche	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€

*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 !*

Prix TTC- La maison n'accepte pas les chèques