



Jus Vitaminé Maison

carotte, orange, ananas,
gingembre, curcuma

8€



FLOCCO

Jus Detox Maison

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

8€

APERITIVO

CHARCUTERIE ARTISANALE BEDOGNI

Mortadelle à la pistache (100g)	9€
Coppa di Parma (100g)	11€
Poulet farci épinard et parmesan (100g)	12€
Bresaola (100g)	15€
Speck fumé aux bois de hêtre (100g)	10€
Jambon de Parme 21 mois (100g)	15€
Petite ou grande planche	15/26€

ANTIPASTI

Des entrées comme en Italie

Bruschetta di stagione	7€
Tartine de pain grillé garniture de saison	
Bianca	7€
Pizza huile d'olive, fleur de sel et romarin	
Lardo di Colonnata - à partager	17€
Pizza aux fines tranches de lard de Colonnata, noix, huile d'olive extra vierge et romarin	
Caponata sicilienne	8€
Aubergines en dés cuisinées aigre-doux, céleri, oignons, pignons de pin, raisins secs et tomates cerises	
Parmigiana di melanzane Petit ou Grand	12€/16€
Aubergines grillées et gratinées au four, sauce tomate, for di latte et parmigiano reggiano	
Burrata di Pugliese	16€
Petites tomates datterino de Sicile huile d'olive et basilic	
Datterino de sicile	6€
Petite salade de tomates siciliennes huile d'olive et basilic	
Calamari grigliati su salsa di piselli	13€
Calamars aromatisés et grillés, crémeux de petits pois à la menthe fraîche et romarin	
Carpaccio di manzo	16,50€
Carpaccio de bœuf charolais, champignons et copeaux de parmesan 24 mois	
Calamari in insalata Petit ou Grand	14€ et 21€
Calamars marinés et saisi à la plancha, datterino et olives	

INSALATE

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

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	12€
Sauce tomate piquante Flocco et basilic frais	
Rigatoni alla norma	16€
Sauce tomate, dés d'aubergine fris et ricotta salée	
Gnocchi alla sorrentina	15€
Tendres gnocchi, sauce tomates, mozzarella fior di latte et basilic frais	
Linguine alle vongole	21€
Palourdes, ail, persil et tomates cerises	
Lasagne alla Bolognese	17€
Pâtes fraîches en gratin sauce tomate bolognese, mozzarella, parmesan et basilic	
Radiatori al pesto di spinaci	15€
Radiatori au pesto de pousses d'épinard et parmesan	
Risotto gambas e spianata	26€

SECONDI

Nos savoureuses recettes de viandes et poissons

Poisson du marché selon arrivage	
Demander à nos serveurs	
Orata Croccante	24€
Filet de dorade croustillant aux amandes, jeunes pousses d'épinard	
Tartare di manzo	17€
Tartare de bœuf et frites maison	
Tagliata di manzo e rucola	24€
Bœuf Scottish beef en tranche, parmesan, roquette, balsamique et frites maison	
Scaloppina alla milanese	24€
Escalope de veau panée, penne tomate basilic	

PIZZE

Margherita	12€
Sauce tomate Marrazzo, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
Regina	15€
Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cuit Rovagnati, champignons de Paris, huile d'olive et basilic	
Margherita Siciliana	14€
Sauce tomate Marrazzo, anchois de Cetara, olives Kalamata, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
Valtellina	19€
Mozzarella fior di latte, bresaola de chez Bedogni, tomates cerises et roquette, tuile de parmesan	
Capricciosa	18€
Sauce tomate Marrazzo, mozzarella fior di latte, jambon cuit Rovagnati, champignons, olives Kalamata, artichaut, basilic, huile d'olive extra vierge	
Diavola	16€
Mozzarella fior di latte, spianata (saucisse piquante), N'duja (chair à saucisse piquante), ricotta fraiche	
Giuseppina	19€
Mozzarella fior di latte, provolone, spianata, poivrons et oignons confits, olives Kalamata	
4 formaggi	17€
Mozzarella fior di latte, provolone, gorgonzola, parmigiano	
Vegetariana	17€
Mozza Fior di Latte, provolone, aubergines, courgettes, datterino et artichauts	
LES PIZZAS GOURMETS	
Focaccia	22€
Roquette, jambon de Parme 21 mois de chez Bedogni, bufala, datterino de sicile, copeaux de parmesan	
Burrata	21€
Sauce tomate Marrazzo, burrata 125g, tomates séchées et pesto à la genovese	

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€
Ananas mariné à la coriande et basilic frais, sorbet yaourt bulgare	9,50€
Café gourmand (thé gourmand +2€)	10€
Dessert du moment	

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)

