

AUTOMNE-HIVER 2018

Da mangiare*

*manger

LA CUISINE TELLEMENT ITALIENNE !



VIVA L'APERITIVO !

1 plat	2 plats	3 plats	4 plats	5 plats
7.00	13.00	18.00	23.00	29.00

Focaccia della mamma

Pâte à pizza, huile d'olive, sel, origan

Burratina

Un cœur si crémeux et si fondant.

Carpaccio di bresaola

Assiette de 3 fromages

Gorgonzola Mascarpone, Fontina et Pecorino PrimoSol Tartuffo

Jambon à la truffe

Salumeria

Assortiment de charcuteries

15.00

ANTIPASTI

Sélection d'antipasti della Mamma

Mozzarella di Bufala AOP, Burratina, Involtini, Peperoncini, salade de poulpes, légumes marinés, chiffonade de charcuterie et focaccia. Idéal à partager !

25.00

FRESCHI PIATTI

Insalata della Mamma Mozzarella, légumes, mélange de salade, tomates grappes, artichauts, jambon des Abruzzes 14 mois.	12.50
Insalata Ave Cesare Salade romaine, tomates grappes, Parmigiano Regianon, croûtons et blancs de poulet panés, chips de bresaola.	12.50
Tartare de saumon à la menthe fraîche et salade verte	14.50
Saumon fumé Pancake ricotta, basilic et salade verte	14.50

LE PIZZE

LES RECETTES DE PIERINO	
Kiss-kiss Bang Bang Tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises et burratina entière	14.50
Gesù cristo risorto Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicée, Bresaola, jambon des Abruzzes 14 mois et jambon blanc	15.00
Basta cosi Tomate, mozzarella, mozzarella di Bufala AOP, taleggio AOP et gorgonzola AOP	13.00
Cicciolina Tomate, mozzarella di Bufala AOP, jambon blanc, olives noires et champignons de Paris frais émincés.	13.00
Carciofo Tomate, artichaut, jambon blanc, champignons	13.00
Spektacolare Tomate, speck, gorgonzola AOP, tomates cerises, billes de mozzarella	14.00
LE ROSSE	
Lucky Luciano Tomate, mozzarella, bresaola, roquette, huile de truffe et mozzarella di Bufala AOP	13.00
Margherita Tomate, mozzarella di Bufala AOP et basilic frais	9.50
Tutta Verdura Tomate, mozzarella, légumes (aubergines, poivrons, courgettes), pecorino romana AOP et pesto.	12.50
Arrabbiata Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicée et parmesan 18 mois.	12.50
Mamma Tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon des Abruzzes 14 mois, mozzarella di Bufala AOP et roquette.	12.50
Classica Tomate, mozzarella di Bufala AOP, roquette	13.50

LE BIANCHE

Gusto Mozzarella, gorgonzola AOP, taleggio AOP pecorino romana AOP et billes de mozzarella —	13.00
Bianca Verdura Mozzarella, tomates cerises, légumes (aubergines, poivrons, courgettes), parmesan 18 mois et crème de balsamique —	12.50
Rocco Mozzarella, tomates cerises, speck, filet d'huile d'olive, crème de balsamique, roquette et mozzarella di Bufala AOP —	13.00
La Dolce Vita Mozzarella, jambon blanc truffé et filet d'huile de truffe, tout simplement —	13.50
Sophia Loren Mozzarella, saumon fumé, grosses câpres, filet d'huile d'olive citronnée à l'aneth et roquette —	13.50
La Diavola Mozzarella, tomates cerises, saucisse piquante fraîche, poivrons marinés, oignons rouges et roquette	13.50
CALZONE	
Classico Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons et œuf —	13.00
Portofino Mozzarella, fromage de chèvre, miel, pousses d'épinards, champignons de Paris et jambon blanc	14.50

LA PASTA

Polpette della Mamma Boulettes de viande de bœuf et spaghetti à la sauce tomate —	11.50
Spaghetti al pesto Authentiques spaghetti au pesto vert —	10.50
Penne al pollo Penne aux courgettes et émincé de poulet doré à la crème de thym frais —	13.00
Gnocchi velouté butternut Gnocchis frais, burratina entière au velouté de butternut —	13.50
Linguine carbonara tradizionale Linguine, œufs, pecorino romana AOP, guanciale —	13.00
Linguine con gamberi, pomodorini et burratina Linguine, tomates cerises, crevettes et burratina —	15.50
Panciotti con Finferli e Fontina Ravioli géant frais farcis aux giroles et au fromage Fontina AOP —	14.00
Lasagnes et salade verte	13.00

FONDUE ITALIENNE

23.00

par personne, à partir de 2

Assortiment de fromages italiens fondus, jambon blanc, jambon des Abruzzes 14 mois, bresaola et salade verte

RISOTTI

Risotto bianco con pesto e jambon des Abruzzes

13.50

Risotto arborio au parmesan 18 mois, pesto fraîchement préparé, chiffonade de jambon des Abruzzes 14 mois

Risotto Saint-Jacques

14.50

Risotto arborio au parmesan 18 mois et petit pois, noix de Saint-Jacques

VIANDES

Scaloppina milanese

17.50

Escalope de veau panée à la Milanaise, gratin de macaroni épinard ricotta

Scaloppina Mamma's Mia

19.50

Escalope de veau panée à la Milanaise, jambon de Parme et mozzarella fondue, spaghetti sauce tomate, al pesto ou légumes du jour

Onglet de bœuf

18.50

Black Angus 250g, spaghetti sauce Marsala

DESSERTS

Tiramisù classico

6.50

Tiramisù comme on l'aime, au café, à la mode du Duc de Toscane.

Panna cotta

6.50

(coulis fruits rouges ou caramel beurre salé au choix)

Insalata di frutta

6.50

Salade de fruits frais.

Caffè Gourmand

6.50

Café accompagné d'un assortiment de mini-desserts

Fondant au chocolat

6.50

Ananas rôti au miel

6.50

Sablé ricotta et mascarpone

GELATI

Petit pot de glace

6.00

Poire William caramel beurre salé, chocolat noir - Chartreuse, mangue - citron vert - orange sanguine, framboise-vanille - 170cl



Menu Bambino

8.00

Polpette della Mamma Boulettes de viande de bœuf et spaghetti à la sauce tomate)

ou mini pizza au choix (voir carte des pizzas)

+ Pot de glace 80cl fraise, vanille ou chocolat ou salade de fruits

+ Verre au choix