



Par Jeremy Viale & Frédéric Desmurs Champions de France, Europe et du Monde à Parme en 2019.
Notre Pâte est faite avec du *Lievito Madre* et maturée minimum 72 heures



Pizze

- **Pizza Bambino** 9,00€
Pizza pour les enfants en forme de Lapin avec de la Mozza Fior di Latte et du Jambon Blanc Gran Biscotto
- **Pizza del Momento** à partir de 14,90€
Pizza du jour selon l'inspiration de notre Chef Pizzaiolo

Pizze "Maestro" Pizzas "Signature"

- ✓ **Authentica** 13,00€
Tomate San Marzano.
Après cuisson : Mozza di Bufala, Basilic, Huile d'olive, Origan
- ✓ **Innamorata** 14,00€
Tomate San Marzano, Mozza Fior di Latte
Pendant la cuisson : rajout de Mozza Fior di Latte Filante
- ✓ **Vegetariana** 15,00€
Une selection harmonieuse de légumes de saison
- **Napoli** 16,00€
Tomate San Marzano
Après cuisson : Jambon Cru 24 mois, Tomates Datterino, Mozza di Bufala, Roquette, Parmigiano Reggiano, Pointes de Balsamique
- **Pizza Saumon « Gravlax »** 18,00€
Base crème d'aneth
Après cuisson : Saumon Gravlax et Ricotta aux agrumes
- **Calzone al Tartufo** 19,00€
Crème à la Truffe, Mozza Fior di Latte, Jambon exceptionnel Gran Biscotto à la Truffe, Parmigiano Reggiano, Truffe d'été
- **Gran Biscotto al Tartufo** 22,00€
Crème à la Truffe, Mozza Fior di Latte.
Après cuisson : Jambon exceptionnel Gran Biscotto à la Truffe, Burrata, Roquette, Truffe d'été

— Al Pomodoro / À la Fameuse sauce Tomate San Marzano —

- ✓ **Margherita** 12,00€
Mozza Fior di Latte, Tomates Datterino, Basilic, Origan
- **Regina** 15,00€
Mozza Fior di Latte.
Après cuisson : Jambon Blanc, Champignons Frais, Origan
- **Armenia** 15,00€
Mozza Fior di Latte, viande de bœuf hachée cuisinée aux épices douces orientales, oignons
Après cuisson : Pickles d'oignons, Persillade.
-]] **Diavola** 14,00€
Mozza Fior di Latte, Saucisse Nduja Italienne très relevée
Après cuisson : Stracciatella, Salame Ventricina
- **Burrata e Prosciutto di Parma 24 mesi** 18,00€
Après cuisson : Burrata, Tomates Datterino, Jambon de Parme 24 mois, Roquette, Parmigiano Reggiano
- **Calzone** 14,00€
Mozza Fior di Latte, Tomates Datterino, Champignons Frais, Jambon Blanc

— Alla Panna / À la Crème Fraîche —

- **Famosa** 14,00€
Crème fraîche, Mozza Fior di Latte, Lardons, Oignons Blancs
- ✓ **Capra** 15,00€
Crème fraîche, Chèvre, Mozza Fior di Latte, Miel après cuisson
- ✓ **Quattro formaggi** 16,00€
Crème fraîche, Mozza Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano Reggiano
- ✓ **Tartufo** 19,00€
Crème à la Truffe, Mozza Fior di Latte.
Après cuisson : Roquette, Parmigiano Reggiano, Truffe d'été

— Suppléments —

Ouf 0,90€ / jambon Blanc 2,90€ / Fromage 2,40€ / Stracciatella 5,60€
Champignons Frais 2,80€ / jambon Blanc Truffé 5,90€ / Burrata 6,40€ / jambon de Parme 7,20€ / Nduja 4,40€ / Salame Ventricina 2,90€ / Truffe d'été 8,80€



Antispasti, Panozzo & Pasta

- ✓ **Insalata Caprese** 12,00€
Tomates Datterino, une belle Burrata des Pouilles, basilic, de la Roquette, quelques Pignons et un peu de Pesto pour parfumer cette salade née à Capri
- **Insalata Di Pasta Fresca** 13,00€
Penne Cavallari al dente, tomates Datterino, tomates confites, dés de Jambon de Parme 24 mois, Basilic frais & Olives Taggiasche
- **Insalata di Avocado e Pomodorini con Burrata e Salmone Affumicato** 15,90€
Salade d'avocat, Tomates Datterino, Roquette, Belle Burrata des Pouilles, Saumon fumé, poudre de tomates et pignons de Pin
- **Caesar di Nano** 13,90€
La Caesar du Nano composée de salade Romaine, mayonnaise, ail, Parmesan, tomates Datterino, dés de volaille et croûtons
- **La Salumeria « Rovagnati » à partager** 14,00€
Bel Assortiment de Charcuteries fines Italiennes « Maison Rovagnati », du Parmigiano Reggiano et de la Focaccia

Panozzo, Sandwich traditionnel Napolitain fait avec de la pâte à Pizza à l'origan cuite minute.

- **Tradizionale** 11,00€
Roquette, Tomates Datterino, Pesto, jambon Blanc Gran Biscotto Rovagnati et Mozza di Bufala...
- **Di Parma** 12,00€
Roquette, Tomates Datterino, Jambon de Parme 24 mois, Parmesan
- **Tartufo** 13,00€
Roquette, crème de truffe, Jambon Gran Biscotto à la truffe et Truffe d'été

- ✓ **Penne senza glutine al Pomodoro San Marzano DOP, Stracciatella e basilico** 14,00€
Penne sans Glutén sauce à la tomate San Marzano DOP, Stracciatella et Basilic
- ✓ **Risotto « Agli Asparagi »** 17,00€
Risotto aux asperges

Dolci

- **Panna cotta con vaniglia e frutti rossi** 7,00€
Panna cotta à la vanille et aux fruits rouges
- **Il vero Tiramisu** 7,00€
Tiramisu au Café « Segafredo » et Speculoos, réalisé dans la Tradition Italienne
- **Pizza alla "Bernachoc" et Noisettes Torréfiées** 10,40€
Pizza à la Bernachoc de l'ami Bernachon et noisettes torréfiées
- **Pizzetta alla Fragola** 10,80€
Crème fraîche, Mascarpone, Vanille et Fraises

Bevande

- **Bière Peroni 33 cl** 4,90€
- **Imonades Italiennes Artesanale** plusieurs parfums sur demande 27,5 cl 3,50€
- **Coca-Cola 33 cl / Coca-Cola Zero 33 cl** 3,50€
- **Orangina 33 cl** 3,50€
- **Fuze Tea 33 cl** 3,50€
- **Oasis Tropical 33 cl** 3,50€
- **Sprite 33 cl** 3,50€
- **Perrier 33 cl** 3,50€
- **San Pellegrino 50 cl** 2,50€
- **Evian 50 cl** 2,50€