

## Antipasti / Entrées

### ✓ Insalata Caprese 12,80€

Salade Italienne née à Capri, Tomates Datterino, Mozzarella « Di Bufala », parfumée au basilic et au Pesto

### Insalata Nano 14,20€

Pousses d'épinards, Avocat, Œuf dur, Tomates Datterino, Filet de poulet grillé, bacon, ciboulette et Gorgonzola

### Insalata di Carciofi con Stracciatella e Salmone Affumicato 14,90€

Salade d'artichauts poivrée, Petits pois, Stracciatella et Saumon fumé

## Antipasti...à partager

### Burrata Sorrentina gigante con Pesto Genovese (250gr) e Prosciutto di Parma 16,90€

Burrata « Sorrentina » XL au Pesto Genoïis, Jambon de Parme 24 mois, Pistaches concassées et Focaccia

### La Salumeria « Rovagnati » 15,80€

Belle Planche de Charcuteries fines Italiennes « Maison Rovagnati » Focaccia tomate et Parmesan Reggiano

### ) Polpettine Fritte 14,60€

Petites Boulettes frites de viande de Boeuf et une sauce Diavola

### Pizza Girelle al Tartufo 15,80€

4 Pétales généreux de Pizza au Jambon blanc à la Truffe, Fontina, Caciocavallo et Truffe de saison

## Carpacci

### Carpaccio di Manzo Tradizionale 15,30€

Traditionnel Carpaccio de Boeuf « Français » huile d'olive citronnée et Parmesan Reggiano

### Carpaccio di Manzo alla Cipriani «Harry's Bar» 15,60€

Carpaccio de Boeuf « Français » servi comme au «Harry's Bar» de Venise qui l'a inventé en 1950

### Vitello Tonnato « Vitel' tonné » Piemontese 16,40€

Fines tranches de Veau, mayonnaise légère au Thon et éclats de noisettes torréfiées

### Carpaccio Amalfitano di Spigola 16,80€

Carpaccio de Bar, Citron confit et Piment doux

## Risotti Carnaroli

### ✓ Risotto Cacio e Pepe 17,40€

Risotto au Poivre noir et fromage Pecorino

### ✓ Risotto Verde agli Asparagi 18,70€

Risotto à la crème d'épinards et aux Asperges

### Risotto Milanese agli Scampi 21,80€

Risotto Safrané aux Gambas "Black Tiger"

### La Pasta o Pizza del Giorno + Caffè

La Pâte ou la Pizza du jour + Café

16€

### La Pasta o Pizza del Giorno + Dolci + Caffè

La Pâte ou la Pizza du jour + Dessert + Café

19€

## Per Bambini

### Pour les Enfants 12€ (-12 ans)

Servi avec une boisson :

### ✓ Pizza Margherita Bambino

ou

### ✓ Penne Rigate Senza glutine al Pomodoro San Marzano DOP

Penne sans gluten à la sauce Tomate San Marzano DOP et Mozza Fior di Latte

## La Pasta Antica

### Spaghettoni Classici alla Carbonara con Guanciale 16,30€

Les Classiques Spaghettoni Carbonara au Guanciale

### ✓ Penne Rigate senza glutine al pomodoro San Marzano DOP, Stracciatella e basilico 16,80€

① Penne sans gluten, sauce à la tomate San Marzano DOP, Stracciatella et Basilic

### Maccheroni gratinati con Prosciutto "Gran Biscotto Rovagnati" al Tartufo 17,80€

Gratin de macaronis doré au Four à Pizza, Jambon Blanc « Gran Biscotto Rovagnati » à la Truffe et fromage Caciocavallo

### Lasagna fatta in Casa al Forno 18,60€

Lasagnes Maison de Veau, Bœuf et Cochon cuites et gratinées au four à Pizza

### Linguine alle Vongole per 2 persone 24,10€/Pers

Linguine aux Palourdes XL à partager pour 2 personnes

## Pesci / Poissons

### Polpo alle griglia "BGE", salsa Verde 24,80€

Poulpe frais grillé au Barbecue « Big Green Egg », huile vierge

### Filetto di Branzino alla Brace 27,40€

Filet de Bar frais rôti au Barbecue « Big Green Egg », sauce dans une Marinère d'aromates et d'herbes

## Carni / Viandes

### Tagliata di Filetto di Manzo alla griglia 26,30€

Filet de Bœuf (200gr) au Barbecue « Big Green Egg », et une sauce Chimichurri

### Orecchia di Elefante 27,90€

Belle Milanaise dans la noix de Veau comme une "oreille d'éléphant", quelques Tomates Datterino, Roquette et Parmesan Reggiano

## Contorni / Garnitures

### Un accompagnement compris avec votre viande ou votre poisson

Si vous prenez une deuxième garniture, elle vous sera facturée 5€

### Penne senza glutine al Pomodoro

Penne sans gluten à la Tomate San Marzano DOP

### Risotto Milanese

Risotto Carnaroli safrané

### Piccola insalata Verde

Salade verdure

### Caponata Siciliana

Compotée de légumes à la Sicilienne

### Spinacini freschi saltati in padela

Pousses d'épinards frais poêlés à l'ail

### Polenta cremosa al Caciocavallo

Polenta crémeuse au fromage Caciocavallo



Chefs de Cuisine : Alberto Prieto Jimenez et Alexis Galand  
Maestro Pizzaiolo : Valentin Truchon

Les plats ✓ sont végétariens. Viande bovine origine France et E.U.  
Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés.  
La carte des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre Team.  
Tous les plats sont faits Maison.

## Pizze



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



- Focaccia Pomodoro ..... 7,90€
- Pizza Bambino ..... 10,60€  
Pizza pour les enfants en forme de Lapin ou Poisson 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"

- ✓ Autentica ..... 13,70€  
Tomate San Marzano.  
Après cuisson : Mozzarella di Bufala, Basilic, Huile d'olive, Origan
- ✓ Vegetariana ..... 15,40€  
Une sélection harmonieuse de légumes de saison
- Napoli ..... 16,80€  
Tomate San Marzano  
Après cuisson : Jambon Cru 24 mois, Tomates Datterino, Mozzarella di Bufala, Roquette, Parmigiano Reggiano, Pointes de Balsamique
- Pizza Salmone « Gravlax » ..... 18,90€  
Base crème d'aneth.  
Après cuisson : Saumon Gravlax et Ricotta aux agrumes
- Calzone al Tartufo ..... 19,70€  
Crème à la Truffe, Mozza Fior di Latte, Jambon exceptionnel Gran Biscotto à la Truffe, Parmigiano Reggiano, Truffe de saison
- Gran Biscotto al Tartufo ..... 22,80€  
Crème à la Truffe, Mozza Fior di Latte.  
Après cuisson : Jambon exceptionnel Gran Biscotto à la Truffe, Burrata, Roquette, Truffe de saison

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

- ✓ Margherita ..... 12,80€  
Mozza Fior di Latte, Tomates Datterino, Basilic, Origan
- Regina ..... 15,60€  
Mozza Fior di Latte  
Après cuisson : Jambon Blanc, Champignons Frais, Origan
- Armenia ..... 15,80€  
Mozza Fior di Latte, viande de bœuf hachée cuisinée aux épices douces orientales  
Après cuisson : Pickles d'oignons, Persillade
- ) Diavola ..... 15,70€  
Mozza Fior di Latte, Saucisse Nduja Italienne très relevée  
Après cuisson : Stracciatella, Salame Ventricina
- Burrata e Prosciutto di Parma 24 mesi ..... 18,40€  
Après cuisson : Burrata, Tomates Datterino, Jambon de Parme 24 mois, Roquette, Parmigiano Reggiano
- Calzone ..... 14,30€  
Mozza Fior di Latte, Tomates Datterino, Champignons Frais, Jambon Blanc

## Alla Panna / À la Crème Fraîche

- Famosa ..... 14,80€  
Crème fraîche, Mozza Fior di Latte, Lardons, Oignons Blancs
- ✓ Capra ..... 15,70€  
Crème fraîche, Chèvre, Mozza Fior di Latte, Miel après cuisson
- ✓ Quattro formaggi ..... 16,30€  
Crème fraîche, Mozza Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano Reggiano
- ✓ Tartufo ..... 19,70€  
Crème à la Truffe, Mozza Fior di Latte.  
Après cuisson : Roquette, Parmigiano Reggiano, Truffe de saison

### Suppléments :

Œuf 0,90€ / Jambon Blanc 2,90€ / Fromage 2,40€ / Stracciatella 5,60€ / Champignons Frais 2,80€  
Jambon Blanc Truffe 5,90€ / Burrata 6,40€ / Jambon de Parme 7,20€ /  
Nduja 4,40€ / Salame Ventricina 2,90€ / Truffe de Saison 8,80€

## Dolci

### Caffè Bocconcini 4,80€

Café Gourmand typique de Toscane servi avec des glaces artisanales Italiennes « Dai Dai »

### Gelato della Casa Fior di Latte 6,80€

Glace Maison Italienne Fior di Latte à composer soi-même

Choix de 2 accompagnements :

Sauce: Caramel BS / Fraise Extra / Affogato al Caffè / Chocolat  
Eclats de: Cookies / Meringue / Caramel / Oreo / Granola framboise-citron

### Gelato per Bambini della Casa Fior di Latte 3,90€

La même que pour les parents mais c'est que pour les enfants !!!

### Panna Cotta con vaniglia e frutti rossi 7,80€

Panna Cotta à la vanille et aux fruits rouges

### Nano Cookie Dough gigante e Gelato Fior di Latte 7,90€

Cookie du Nano géant à manger à la cuillère et Glace Maison Italienne Fior di Latte

### Piatto di Frutta fresca di stagione 7,50€

Assiette de fruits frais de saison

### Scugnizzi alla « Bernachoc » e granella di nocciole 12,70€

Sympas à partager : Petits morceaux chauds de pizza chocolat noisette « à la Bernachoc » (Maison Bernachon) Bien meilleurs que des churros ...

### Pizzetta alla Fragola da condividere 15,90€

Pizza aux fraises, Mascarpone, crème fraîche et Vanille... à partager

### Il vero Tiramisu preparato davanti a te da condividere 15,20€

Unique : Le Tiramisu au café préparé devant vous, réalisé dans le respect de la Tradition Italienne... à partager



## Pasta Antica Benedetto Cavalieri

Pâtes Italiennes légendaires fabriquées depuis 1918 avec le meilleur blé des Pouilles, extrudées délicatement au bronze et séchées longuement (Metodo Cirillo).



### Notre engagement, travailler des produits Italiens de saison et de très grande qualité :

La Charcuterie Rovagnati située à Milan est l'une des plus prestigieuses d'Italie  
Notre Jambon de Parme est affiné pendant minimum 24 mois  
Le Jambon Blanc « Gran Biscotto » est l'un des meilleurs jambons blancs au Monde  
Nos Mozza, Burrata et Ricotta viennent directement de la région de Naples  
Le Parmesan Reggiano est affiné pendant minimum 24 mois  
Les Tomates Datterino proviennent directement de Sicile  
Nos huiles d'olive sont italiennes  
Nos farines proviennent de l'un des moulins les plus réputés d'Italie : Mulino Marino 100% Bio

Estate 2021