



**SUITE À LA CRISE SANITAIRE, NOUS AVONS
ÉTÉ CONTRAINTS DE RÉDUIRE NOTRE CARTE
POUR CONTINUER À VOUS PROPOSER
UNE CARTE 100% FAIT MAISON**

Des produits frais, des vrais cuisiniers... e basta !

FORMULE MEZZOGIORNO

Uniquement le midi hors week-ends et jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 13,9€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 16,9€

Bruschetta à l'ardoise

Tomates mozzarella
*Mâche, tomates rôties, tomates ananas,
mozzarella et notre pesto de roquette*

Ravioles ricotta basilic

Plat à l'ardoise

Véritable Carbonara

Pizza de la semaine

Faux-filet au gorgonzola (+3,5€)

Dessert à l'ardoise

Mousse au chocolat Gianduja*

Panna Cotta au coulis
de fruits rouges

Café gourmand (+3€)

MENU

FIorentino 22€

Ravioles ricotta basilic

Tomates mozzarella
*Mâche, tomates rôties, tomates ananas,
mozzarella et notre pesto de roquette*

Lasagne al forno

Pizza Regina

Faux-filet au gorgonzola (+3,5€)

Mousse au chocolat Gianduja*

Panna Cotta au coulis
de fruits rouges

Café gourmand (+3€)

OTTIMO 27€

Assiette de jambon de Parme

Burrata*

Bruschetta stracciatella

Scalopine Milanese

Seiche au pesto de roquette

Faux-filet au gorgonzola
*Servi avec frites allumettes et mâche
Supplément foie gras poêlé dessus
pour les gourmands 5.5€*

Dessert au choix
*(Mousse au chocolat Gianduja,
Tiramisù, Panna Cotta...)*

PICCOLINO 9,5€ jusqu'à 12 ans

Sirop

Soft

Pizzetta Regina

Pâtes Bolognese

Nuggets Cesare

Pizzetta Nutella®

Glace 2 boules

Mousse au chocolat Gianduja*

PIZZE

Nos pâtons sont préparés quotidiennement à casa. On les laisse reposer pendant trois jours, puis on les étale à la main au moment, dans le plus grand respect de la tradition napolitaine. Toutes nos pizzas se dégustent sur place ou à emporter.

MARGHERITA 9,9€

Sauce tomate, mozza boule, basilic frais et huile d'olive

MARGHERITA BUFALA 11,9€

Sauce tomate, mozza di bufala*, basilic frais et huile d'olive

REGINA 13,9€

Sauce tomate, fior di latte*, jambon cuit italien, champignons frais, vieux parmesan

MAMMA MIA 14,5€

Crème, fior di latte*, jambon de Parme, roquette, vieux parmesan

FORMAGGI 13,9€

Crème, fior di latte*, scamorza* fumée, gorgonzola DOP, basilic frais

BERLUSCONI 13,5€

Sauce tomate, fior di latte*, spianata piquante*, poivrons rouges, scamorza fumée*, vieux parmesan

LA CARBONARA 12,9€

Crème, fior di latte*, guanciale*, jaune d'oeuf frais, pecorino*, poivre du moulin et persil frais

CALZONE 13,5€

Sauce tomate, fior di latte*, jambon cuit italien, oeuf

SPECK 13,5€

Sauce tomate, fior di latte*, mozzarella effilochée, basilic, speck* fumé, tomates cerises, roquette

SALMONE AFFUMICATO 14,5€

Crème, fior di latte*, saumon fumé, champignons frais, pesto de roquette maison, zeste de citron et basilic frais

GORGONZOLA 13,5€

Crème, fior di latte*, gorgonzola DOP, jambon cuit italien, champignons, noix

TARTUFATA 14,9€

Crème à la truffe, fior di latte*, champignons de Paris, speck* fumé, ciboulette fraîche

PIZZA DE FOLIE 13,5€

Crème, fior di latte*, guanciale*, tomates rôties, effilochée de mozza, pickles d'oignons rouges

BOSCOLINA 18€

Sauce aux cèpes, magret séché maison, foie gras poêlé, fior di latte et parmesan

SUPPLÉMENTS

1€ Oeuf entier (à la sortie du four), Champignons

2€ 1/2 Mozza Di Bufala fondante, Gorgonzola, Speck, Jambon cuit italien, Coppa, Crème de truffe, Stracciatella*, Saumon fumé, Jambon di Parma

ASSIETTE D'ANTIPASTI

A composer selon les envies.

1 CHOIX : 8,5€/ANTIPASTI

2 CHOIX : 8€/ANTIPASTI

3 CHOIX : 7,5€/ANTIPASTI

4 CHOIX : 7€/ANTIPASTI

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME

BRUSCHETTA STRACCIATELLA

Stracciatella*, tomates rôties, basilic frais et huile d'olive

BRUSCHETTA TRUFFE

Crème de truffe, jambon cuit italien et pecorino*

FOLLE STRACCIATELLA (+2€)

À la cuillère ou à tartiner avec zéro modération

BURRATA CRÈMEUSE (+2€)

Tomates rôties, basilic frais et huile d'olive

CARCIOFI ALLA GIUDIA

Recette traditionnelle romaine d'artichauts frits et persillés. Ne les ratez pas...

PANZEROTTI

Petite calzone frite, ricotta, mozzarella, parmesan et basilic. Miam !

FRITTO MISTO DE LÉGUMES

Assortiment de beignets de légumes. Léger mais gourmand

PASTA

RAVIOLES RICOTTA BASILIC 13,5€

Crème de pesto de roquette, pecorino* et éclats de noix

VÉRITABLE CARBONARA 12,5€

Linguine, guanciale*, jaune d'oeuf, pecorino* et persil frais

LINGUINE TRUFFA 14,9€

Crème de truffe, champignons de Paris, parmesan, ciboulette fraîche

RIGATONI FORMAGGI 12,5€

Gorgonzola DOP, scamorza fumée, pecorino, basilic frais et éclats de noix

RIGATONI STRACCIATELLA 14,5€

Guanciale*, stracciatella*, tomates rôties et basilic frais

LINGUINE SALMONE 17€

Crème de parmesan, saumon fumé, pesto de roquette, zeste de citron et pignons de pin

RIGATONI ANATRA 18€

Sauce aux cèpes, magret séché maison, parmesan et foie gras poêlé

SECONDI PIATTI

SCALOPINE MILANESE 17,5€

LASAGNE AL FORNO 16,5€

SEICHE AU PESTO DE ROQUETTE 17,5€

FAUX-FILET 18,5€

Au gorgonzola
ou avec foie gras poêlé +5.5€
Servi avec frites allumettes et mâche

INSALATE

CESARE 16€

Mesclun, filets de poulet panés, pancetta grillée, émietté d'oeuf, vieux parmesan, tomates rôties, croûtons maison, sauce Caesar

PIACENTINA 15,5€

Rigatoni, mesclun, coppa, jambon cuit italien, mozzarella di bufala, poivrons rouges grillés et pignons de pin

DOLCI

MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA 6,5€

COUPE GOURMANDE 7€

Glace vanille, sauce nutella, cookies et crème de mascarpone

TIRAMISÙ TRADITIONNEL 7€

*contient de l'alcool

PANNA COTTA 6€

Au coulis de fruits rouges

CAFÉ GOURMAND 7€

PANETTON PERDU 7€

Brioche traditionnelle italienne façon pain perdu, boule de glace vanille et caramel *contient de l'alcool

PIZZETTA NUTELLA® 6€

Brisures de noisette, crème de mascarpone et zestes d'orange

GLACES ARTISANALES

2 BOULES 4€ // 3 BOULES 5,5€

(chocolat, vanille, stracciatella, citron, pistache, café et fraise)

POUR APPRENDRE À PARLER COMME UN VRAI ITALIEN

Burrata : Mozzarella avec un cœur crémeux **Fior di latte** : Fromage similaire à la mozzarella, au lait de vache **Gianduja** : Pâte à base de chocolat et noisettes. À l'origine du Nutella® **Guanciale** : Bas de joue de porc **Mozzarella di bufala** : Mozzarella au lait de bufflonne **Pecorino** : Fromage au lait de brebis **Scamorza fumée** : Fromage fumé à pâte filée, au lait de vache **Speck** : Jambon cru fumé **Spianata** : Charcuterie piquante équivalente au chorizo italien **Stracciatella** : Cœur de la Burrata