

LO SPRITZ

8 €

Choisissez votre alcool, on s'occupe du reste ! Prosecco, perrier et...

- **APEROL**
- **LIMONCELLO**
- **SAINT GERMAIN**
- **RED BERRIES**

Lillet rosé, sirop de grenadine maison.

COCKTAILS

BELLINI 7,50 €

Purée de pêche blanche, Prosecco.

NEGRONI 8,50 €

Campari, Gin, Vermouth rouge.

AMERICANO 7,50 €

Campari, Martini rouge, eau gazeuse.

PORNSTAR MARTINI 8,50 €

Vodka, Prosecco, sirop de vanille maison, purée de fruit de la passion, jus de citron vert pressé.

AMARETTO SOUR 7,50 €

Amaretto, jus de citron jaune pressé, sirop de sucre de canne.

MOJITO 8,50 €

Rhum Havana Club 3 ans, citron vert frais, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse.

POPOJITO 8,50 €

Gin, citron jaune, basilic frais, cassonade, sirop de concombre, eau gazeuse.

MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ 7 €

Martini vibrante, tonic.

SWEET PASSION 7 €

Purée de fruit de la passion, sirop de vanille maison, jus de citron vert pressé, eau gazeuse.

MOCKITO 7 €

Menthe fraîche, citron vert pressé, sirop de sucre de canne, eau gazeuse.

Estate
.26

All'italiana

—
**AMORE
PASTA
SOLE**
—



Planches

PROSCIUTTO I FOCACCIA • (2 personnes) **12,50 €**

Prosciutto crudo finement tranché et focaccia au beurre d'ail maison.

TAVOLA POPOLENZA • (2 personnes) **18,50 €**

Stracciatella, pesto rosso, prosciutto crudo, gorgonzola crémeux, focaccia au beurre d'ail maison.

Entrées

FOCACCIA AU BEURRE D'AIL **6,50 €**

Focaccia au beurre d'ail maison accompagnée d'un pesto rosso.

ŒUFS MIMOSA À LA TRUFFE **7,50 €**

Mayonnaise maison truffée et herbes fraîches.

STRACCIATELLA **9,50 €**

Stracciatella, pesto rosso, focaccia au beurre d'ail maison.

FRITTO MISTO DI CALAMARI **12,50 €**

Encornets croustillants, mayonnaise au citron vert.

AUBERGINE PANÉE **8,50 €**

1/2 Aubergine panée crouillante, ricotta, roquette, compotée de tomates et ail confit.

Plats

SCALOPINE MILANESE **19,50 €**

SALADE CÉSAR **17 €**

Filet de poulet pané, sucrose, guanciale grillé, tomates confites, œufs, copeaux de Grana Padano, sauce César et focaccia au beurre d'ail maison.

SALADE CAPRESE **17 €**

Stracciatella, tomates fraîches et confites, roquette, huile d'olive au basilic et focaccia au beurre d'ail maison.

CALAMARI **16,50 €**

Encornets grillés, trofie à la crème citron et légumes marinés aux agrumes.

AUBERGINE PANÉE **16,50 €**

Aubergine entière panée crouillante, ricotta, roquette, compotée de tomates et ail confit.

CARPACCIO DE BRESAOLA **19,50 €**

Tranches fines de bresaola, tomates confites, copeaux de Grana Padano, noisettes croquantes, roquette et huile aux agrumes.

CES DEUX PLATS PEUVENT S'ACCOMPAGNER DE :

Frites de polenta ou Pâtes trofie sauce tomate

Pâtes

VÉRITABLE CARBONARA **13,50 €**

Linguine, guanciale, jaune d'œuf, pecorino et persil frais.

TROFIE AU CHEVRE **15,50 €**

Pâtes trofie, sauce tomate, légumes marinés et ricotta au chèvre.

LINGUINE A LA TRUFFE **19,50 €**

Linguine, crème à la truffe, pecorino et ciboulette.

Préparé dans la meule de pecorino !

TROFIE AU SAUMON **17,50 €**

Pâtes trofie, saumon fumé, pesto basilic, zestes de citron et Grana Padano.

Pizza

MARGHERITA **13,50 €**

Sauce tomate, fior di latte, basilic frais, huile d'olive.

REGINA **15 €**

Sauce tomate, fior di latte, prosciutto cotto, champignons bruns, Grana Padano.

VERDURA **14 €**

Sauce tomate, fior di latte, légumes marinés, roquette, ricotta au chèvre, pecorino.

BRESAOLA **18,50 €**

Sauce tomate, fior di latte, tranches de bresaola, pesto basilic, roquette et copeaux de Grana Padano.

FORMAGGI **15 €**

Crème, fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola DOP, Grana Padano, basilic frais.

MAMMA MIA **14,50 €**

Crème, fior di latte, prosciutto crudo, Grana Padano, roquette.

BERLUSCONI **15,50 €**

Sauce tomate, fior di latte, spianata piquante (salami piquant italien), poivrons rouges rôtis, scamorza fumée, Grana Padano.

SALMONE **17 €**

Crème, fior di latte, saumon fumé, champignons bruns, pesto basilic, zestes de citron, basilic frais.

GORGONZOLA **15,50 €**

Crème, fior di latte, gorgonzola DOP, prosciutto cotto, champignons bruns, noix.

CAPRI **15,50 €**

Crème, fior di latte, fromage de chèvre, miel, noisettes croquantes.

CICCIOLINA **17,50 €**

Crème de truffe, fior di latte, speck, Grana Padano, ciboulette.

CALZONE **15 €**

Sauce tomate, fior di latte, prosciutto cotto, œuf.

CARBONARA **15 €**

Crème, fior di latte, guanciale, jaune d'œuf, pecorino.

+1 € Jaune d'œuf (à la sortie du four) ou champignons

+2 € 1/2 Mozza di Bufala fondante, gorgonzola DOP, speck, coppa, crème de truffe, saumon fumé, prosciutto.

Desserts

TIRAMISU TRADITIONNEL* **7 €**

PANNA COTTA **6,50 €**

Coulis fraise yuzu.

MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA **6,50 €**

PIZZETTA NUTELLA® **6,50 €**

Brisures de noisette, chantilly, zestes d'orange.

CAFFÈ GOURMAND* **9 €**

Tiramisù, amaretti, Mousse au chocolat Gianduja, panna cotta fraise yuzu.

GLACES ARTISANALES
(chocolat, vanille, stracciatella, citron, pistache, café, fraise, framboise)

2 Boules • 4 €

3 Boules • 5,50 €

COLONELLO LIMONCELLO* **7 €**

Le colonel à notre manière !

*Contient de l'alcool

Formule du midi

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT **15,80 €**

du lundi à vendredi (hors jours fériés)

ENTRÉES

3,90 €

- Œuf mimosa à la truffe
- Salade caprese
- Entrée du chef

PLATS

11,90 €

- Véritable carbo
- Calamari, trofie à la crème citron
- Pizzetta du chef et salade
- Plat du chef

DESSERTS

3,90 €

- Café affogato
- Panna cotta, coulis fraise yuzu
- Mousse au chocolat Gianduja

MENU BAMBINI **11,50 €**

enfants de moins de 10 ans

BOISSONS

- Jus de fruits
- Sirop
- Coca

PLATS

- Pizzetta Regina
- Trofie sauce tomate
- Nuggets

DESSERTS

- Pizzetta Nutella
- Glace 2 boules
- Mousse au chocolat Gianduja