MENU PITCHOUN



11.5 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON AU CHOIX



PIZZETTA MARGHERITA AU JAMBON

ou



LASAGNES

ou



TENDERS DE POULET



PIZZETTA NUTELLA

ou



GLACE 2 BOULES

ou



MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA

La cantina del popolo

- Plat du chef 14.5
- Pizza du chef 15.5

À retrouver sur notre Instagram chaque début de semaine.

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

Prix nets en euros TTC. Service compris. Tous nos plats sont faits maison.

RETROUVEZ-NOUS ÉGALEMENT SUR NOTRE SITE INTERNET !

ILPOPOLO_LABEGE

TikTok

il popolo TRATTORIA

AMORE GUSTO E TRADIZIONE

DES PRODUITS FRAIS, UNE CUISINE VRAIE.



ANTIPASTI

À PARTAGER OU PAS



11

ARANCINI

Grana Padano, fior di latte, salsa al pomodoro.



18

LA PLANCHE

Jambon mattonella, spianata, taleggio fondu, pain pizza, olives taggiasche.



11.5

STRACCIATELLA DI BURRATA

L'indétrônable stracciatella, pesto verde, crumble d'olives noires, accompagnée de pain pizza.



10

TALEGGIO

Fromage italien fondu au four à pizza, pain pizza.

+3 OPTION SPICY suppl 'nduja

DOLCI



8

PIZZETTA NUTELLA

Noisettes caramélisées, crème de chantilly mascarpone maison.



6

PANNA COTTA

Coulis d'orange sanguine.



8

COPPA PIEMONTE

Glace noisette, glace vanille, Nutella, noisettes caramélisées, chantilly maison.



8

CAFFÈ GOURMAND

Tiramisu*, amaretti, mousse au chocolat, panna cotta coulis d'orange sanguine.



7

TIRAMISU TRADITIONNEL*



6.5

MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA

GELATO

2 BOULES 5

3 BOULES 6.5

Citron de Sicile, Pistache de Sicile, Café, Vanille, Chocolat, Fior di latte, Noisette du piémont, Stracciatella, Fraise, Caramel salé.

+ TOPPING 1

- Noisette
- Pistache
- Amaretti
- Nutella
- Coulis d'orange sanguine
- Chantilly mascarpone maison

* Contient de l'alcool

PIATTI



15

LA VRAIE DE VRAIE - CARBONARA

Linguines, guanciale, jaune d'œuf, pecorino, ciboulette, poivre.



18

GNOCCHIFLETTE

Gnocchis gratinés à la crème de Taleggio, oignons fondants, guanciale et ciboulette.



18

LASAGNE

Effiloché de bœuf et de porc braisé façon bolognaise.



25

COSTOLETTA ALLA MILANESE

Magnifique côte de veau à la milanaise 280 g, linguines au pesto genovese.



14

TORTIGLIONI AL RAGÙ

Tortiglioni, effiloché de bœuf et de porc braisé façon bolognaise.

OPTION BURRATA +4 crémeuse & fondante



19.5

LINGUINI TRUFFATA

Crème de truffe, pecorino, ciboulette.

SERVIES DANS UNE MEULE DE PECORINO, SOIR ET WEEK-END !

INSALATE



17

CÉSAR INSALATA

Émincé de poulet pané, œuf émietté, guanciale rôti, Grana Padano, chips de pain et sauce césar.



18

FRESCHESCCHO TOTTI

Orecchiette (pâtes), ricotta au pesto rosso, saumon gravlax, pickles d'oignons rouges, poivrons rôtis, aubergines rôties, roquette.

SUPPLEMENTI

SUR TOUTE LA CARTE !

Jaune d'œuf	1	Bol de salade	3
Champignons	1	Stracciatella	3
Gorgonzola	2	Crème de truffe	3
½ Mozza di bufala	2	Speck	3
Jambon cuit italien	3	Guanciale	4
'Nduja	3	Burrata entière	4
		Saumon gravlax	4

PIZZA



13.5

MARGHERITA BUFALA

Tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive.



14.5

VEGETA

Tomate, fior di latte, aubergines rôties, poivrons rouges rôtis, champignons, ricotta au pesto rosso, basilic.



16

BERLUSCONI

Tomate, fior di latte, spianata piquante, poivrons rouges rôtis, scamorza fumée, Grana Padano.



18

LAVA BURRATA

Tomate, fior di latte, 'nduja, poivrons rôtis, burrata et miel infusé au piment.



15.5

CALZONE

Tomate, fior di latte, jambon cuit italien, jaune d'œuf.



17.5

DONALD TRUFFE

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



16

MAMMA MIA

Crème, fior di latte, artichaut, jambon mattonella, pecorino, roquette.



15.5

FORMAGGI

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



15.5

CARBONARA

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



16

STRACCIATELLA VERSACE

Crème, fior di latte, pesto de pistache, mortadelle de Bologne IGP, stracciatella, roquette et pistaches torréfiées.



15

CAPRI

Crème, fior di latte, fromage de chèvre, miel infusé au romarin et noisettes croquantes.



15.5

GORGO & CO

Crème, fior di latte, gorgonzola AOP, jambon cuit aux herbes, champignons, noix.