



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

BOISSONS ▶

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

Aubergines à la Parmesane

Ravioles de Champignons et speck
Crème de poivrons et pesto de roquette

Plat à l'ardoise

Véritable Carbonara

Faux-filet au gorgonzola
(+3,50€)

Dessert à l'ardoise

Mousse au chocolat Gianduja*

Panna Cotta au coulis d'agrumes et basilic

Café gourmand *(+3€)*

MENU

FIorentINO
22,90€

Aubergines à la Parmesane

Ravioles de Champignons et speck
Crème de poivrons et pesto de roquette

Lasagne al forno

Pizza Regina

Véritable carbonara

Faux-filet au gorgonzola *(+3,50€)*

Mousse au chocolat Gianduja*

Panna cotta au coulis d'agrumes et basilic

Café gourmand *(+3€)*

OTTIMO
27,90€

Assiette de jambon de Parme

Burrata*

Bruschetta stracciatella

Scalopine Milanese

Pizza Boscolina

Linguine Salmone

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
9,50€ 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 BUFALA 11,90€

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

REGINA 13,90€

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

MAMMA MIA 14,50€

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

FORMAGGI 13,90€

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

BERLUSCONI 13,50€

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

LA CARBONARA 12,90€

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

CALZONE 13,50€

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

SALMONE AFFUMICATO 14,50€

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

GORGONZOLA 13,50€

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

TARTUFATA 14,90€

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

BOSCOLINA 18€

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

VEGGIE 13,50€

Sauce tomates, fior di latte, Aubergines confites, tomates rôties, Ricotta salata, olives.

PEPE 14,50€

Crème de poivrons jaunes, Fior di latte, guanciale, condiments poivrons rouges, mozzarella et basilic

SALCICCIA 13,90€

Crème de pesto, fior di latte, Chair à saucisse, poivrons jaunes, roquette, Ricotta salata

COPPA 14,50€

Crème, fior di latte, tomates rôties, pesto de roquette, coppa, olives, basilic.

SUPPLÉMENTS

1€ (œuf 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

PASTA

RIGATONI ALLA NORMA 13€

Aubergines confites, tomates rôties, ricotta salata et basilic

VÉRITABLE CARBONARA 12,50€

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

LINGUINE TRUFFA 14,90€

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

RIGATONI STRACCIATELLA 14,50€

Guanciale*, stracciatella*, tomates rôties et basilic frais

LINGUINE SALMONE 17€

Crème de pesto de roquette, saumon fumé, pecorino, zestes de citron et pignons de pin

RIGATONI ANATRA 18€

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

RAVIOLES AL FUNGHI 15,50€

Ravioles aux champignons et speck, crème de poivrons rouges et pesto de roquette

ASSIETTE D'ANTIPASTI

A composer selon les envies.

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME

Et pain pizza maison

FOCACCIA AUX HERBES

Tout juste sorti du four !!!

BRUSCHETTA STRACCIATELLA

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

BRUSCHETTA TRUFFE

Crème de truffe, jambon cuit italien et pecorino*

AUBERGINES À LA PARMESANE

Un classique à notre façon

1 CHOIX : 8,50€/ANTIPASTI

2 CHOIX : 8€/ANTIPASTI

3 CHOIX : 7,50€/ANTIPASTI

4 CHOIX : 7€/ANTIPASTI

PANZEROTTI

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

FOLLE STRACCIATELLA (+2€)

À la cuillère ou à tartiner avec zéro modération sur un pain pizza maison

BURRATA CRÉMEUSE (+2€)

Tomates rôties, basilic frais et huile d'olive

CARCIOFI ALLA GIUDIA

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

CROQUETTES DE SCAMORZA

Croquettes de pomme de terre à la scamorza* filante

INSALATE

CESARE 16€

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

PIACENTINA 15,50€

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

SCALOPINE MILANESE 17,50€

LASAGNE AL FORNO 16,50€

FAUX-FILET 18,50€

Au gorgonzola
ou avec foie gras poêlé +5,50€

Servi avec frites allumettes et mâche

SECONDI PIATTI

DOLCI

MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA 6,50€

COUPE GOURMANDE 7€

Glace vanille, sauce Nutella*, cookies et crème de mascarpone

TIRAMISÙ TRADITIONNEL 7€

**Contient de l'alcool*

CAFÉ GOURMAND 7€

PIZZETTA NUTELLA* 6€

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

PANNA COTTA 6€

Au coulis d'agrumes et basilic

GLACES ARTISANALES

2 BOULES 4€ // 3 BOULES 5,50€

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

SBRIOLATA NUTELLA* 6,50€

Le dessert qui vous fera oublier tous les autres

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 joué 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