



LES AUDACIEUSES

TARTUFO 15,90

Crème fraîche, jambon blanc rôti aux herbes, crème de champignons et truffes noires, après cuisson: Mozzarella Di Bufala, pousses d'épinards, huile de truffe.

CARCIOFO 14,90

Crème fraîche, jambon blanc rôti aux herbes, coeurs d'artichauts à la roma, après cuisson: roquette, Mozzarella Di Bufala, copeaux de parmigiano reggiano.

BURRATINE 13,90

Sauce tomate, après cuisson: roquette, burrata, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive.

NAPOLITAINE 12,90

Sauce tomate, anchois, câpres, après cuisson: Mozzarella Di Bufala et filet d'huile d'olive.

LECCINO 13,90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson: roquette, olives leccino et filet de crème de vinaigre balsamique

VÉGÉTARIENNE 13,90

Sauce tomate, carottes cuisinées, poêlée de butternut et artichauts à la romaine, après cuisson: roquette, Mozzarella Di Bufala et filet d'huile d'olive

LES INCONTOURNABLES

MARGARITA 11,50

Sauce tomate, basilic, après cuisson: Mozzarella Di Bufala, filet d'huile d'olive

REINE 10,90

Sauce tomate, jambon blanc rôti aux herbes, champignons, mozzarella fior di latte

JAMBON 10,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc rôti aux herbes

4 FROMAGES 11,50

Sauce tomate, chèvre, mozzarella fior di latte, gorgonzola et reblochon

CHEVRE MIEL 11,90

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, romarin, chèvre, après cuisson: noix et miel

FUNGHI 13,50

Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella fior di latte, champignons, oignons cuisinés et crème de champignons et truffes noires.

LES GOURMANDES

GORGONE 12,50

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon blanc rôti aux herbes, gorgonzola

DAUPHINOISE 13,50

Crème fraîche, jambon blanc rôti aux herbes, mozzarella fior di latte, ravioles de Royans, oeuf

ALTO 14,50

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons, gorgonzola, après cuisson: speck, roquette et noix

PIQUANTE 12,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons cuisinés et spianata

FERMIERE 13,90

Sauce tomate, jambon blanc rôti aux herbes, mozzarella fior di latte, oignons cuisinés, reblochon et oeuf

LOMBARDIE 13,50

Crème fraîche, champignons, mozzarella fior di latte, poulet, oignons cuisinés et gorgonzola

CARNIVORE 13,90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet, viande hachée 100% boeuf, spianata après cuisson; sauce BBQ



LES NOUVEAUTÉS

AUTOMNALE

13,90

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet, gorgonzola, poêlée de butternut, après cuisson: graine de courges

MADRAS

13,90

Crème fraîche, raisins blonds, mozzarella fior di latte, viande hachée 100% boeuf, oignons cuisinés et curry.

BOLO

13,90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, carottes cuisinées au thym, viande hachée 100% boeuf après cuisson; copeaux de parmigiano reggiano

FIGURA

13,50

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, après cuisson: roquette, confiture de figues et noix

BUTTERNUT

16,50

Crème fraîche, poêlée de butternut, chèvre, après cuisson: pousses d'épinards, Mozzarella Di Bufala, noisettes torréfiées, speck et huile de noisette

NORMANDE

14,50

Crème fraîche, moutarde à l'ancienne, mozzarella fior di latte, camembert, oignons cuisinés, après cuisson: speck

NOTRE SALADE

BURRATA

13,50

Mélange de roquettes et pousses d'épinards, olives leccino, coeur d'artichaut à la romaine, copeaux de parmigiano reggiano, filet de crème de vinaigre balsamique

ACCOMPAGNÉE DE SA FOCCACIA

NOS PLANCHES POUR 2P

CHARCUTERIES

11,90

Sélection de charcuteries

MIXTE

13,90

Sélection de charcuteries et Burrata

ACCOMPAGNÉES D'UNE FOCCACIA

NOS DESSERTS ET DIGESTIFS

TIRAMISU MAISON

5,50

Classi: café et amaretto

GLACE

4,50

Vanille
Chocolat

PIZZA DESSERT

4,90

Nocciolata Bio sans huile de Palme

SORBET

4,50

Framboise
Mangue
Fraise

GRAPPA OU LIMONCELLO

3,00

RHUM ARRANGÉ

3,00

Voir Sélection du moment

CAFÉ

1,80