ANTIPASTIS

Planche Apéro 2/4 Pers **13,5**
Chiffonnade de jambon de Parme AOP, Mozzarella Bufala AOP, tomates confites, focaccia à huile d'olive

Assortiment de légumes marinés **12,5**
Courgettes marinées, aubergines marinées, tomates confites, artichauts marinées, mini-poivrons farcis au thon, roquette, huile d'olive, crème de balsamique, oignons frits, origan

Assortiment de Charcuteries italiennes **12,5**
Jambon de Parme AOP, Spianata piquante, Coppa de Parme IGP, câpres tiges et gressin

Tartare de tomates et mozzarella Bufala AOP au pesto **12,5**
Mozzarella Buffala AOP au pesto Genovese, tartare de tomates, tomates confites, roquette, huile d'olive, crème de balsamique, cheese crumble

Carpaccio de bœuf **12,5**
Carpaccio de bœuf Charolais (70g), citron, roquette, tomates confites, huile d'olive, câpres tiges, crème de balsamique et copeaux de parmesan AOP

SALADES

Salade 2 poulets **15**
Duo de salades, tartare de tomates, émincé de poulet rôti et poulet épicé, œuf dur, tomates confites, oignons frits, vinaigrette Italienne (huile d'olive et vinaigre balsamique) et crème de balsamique

Salade saumon **15**
Duo de salades, tartare de tomates, saumon fumé, mini-poivron farci au thon, œuf dur, citron, vinaigrette Italienne (huile d'olive et vinaigre balsamique) et crème de balsamique

Salade fraicheur **15**
Duo de salades, tartare de tomates, légumes marinés *(courgettes, aubergines, tomates confites*, artichauts), mozzarella Bufala AOP, jambon de Parme AOP, mini-poivron farci au thon, vinaigrette Italienne (huile d'olive et vinaigre balsamique) et crème de balsamique

PIZZAS *Les incontournables*

Royale : **11,5**
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, olives

Reine : **12,5**
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais

Romanella : **12,5**
Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, champignons frais

Romaine : **13**
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais, jaune d'œuf

Bolognaise : **13**
Sauce bolognaise maison, mozzarella, origan

Chorizo : **13,5**
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignons rouges, poivrons tricolores

Autunoise : **13,5**
Crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons rouges, câpres

Sicilienne : **13,5**
Sauce tomate, mozzarella, anchois, oignons rouges, poivrons tricolores, olives

Calsone : **13,5**
Sauce tomate, jambon blanc, champignons frais, jaune d'œuf, crème fraiche, mozzarella
(pizza refermée en chausson)

Raclette : **14**
Crème fraîche, pommes de terre, jambon blanc, mozzarella, raclette

5 fromages : **14**
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola AOP, chèvre, raclette, Taleggio AOP

4 saisons : **14**
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais, cœurs d'artichauts

Fermière : **14**
Crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, lardons, oignons rouges, jaune d'œuf

Végétarienne : **15**
Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, oignons rouges, poivrons tricolores, olives noires, origan

Vieux collège : **15**
Crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, poulet tex-mex, chorizo, raclette

Saumon : **15**
Crème fraiche, saumon fumé, mozzarella, crème, ciboulette

Augustodunum : **15,5**
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, lardons, chorizo, oignons rouges, cheddar

Bourguignonne : **15,5**
Crème fraîche, mozzarella, champignons frais, escargots de Bourgogne, beurre persillé

Morvandelle : **15,5**
Crème fraîche, jambon blanc, lardons, mozzarella, chèvre, miel, amandes effilées

Poulet-Curry : **15,5**
Crème fraiche au curry, mozzarella, poulet rôti, champignons frais, lardons fumés, oignons rouges, oignons frits

Océane : **16**
Sauce tomate, mozzarella, noix de Saint-Jacques, crevettes, beurre persillé

PIZZAS *Nos spécialités*

New Spécial chef : 15,5
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, Triple crème fraiche, Triple beurre persillé, oignons rouges, poivrons tricolores

Lombardie : 15,5
Crème fraîche, pommes de terre, jambon blanc, mozzarella, lardons, oignons rouges, Taleggio AOP

Del parme : 15,5
Sauce tomate, mozzarella et en sortie du four jambon de Parme AOP, mozzarella Bufala AOP, câpres tiges

Burger: 16,5
crème fraiche et sauce burger, steak haché (2x50g), mozzarella, oignons rouges, cheddar, frites fraiches

Dell'estate : 16,5
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais et en sortie du four, roquette, tomates confites, mozzarella Bufala AOP, pesto Genovese

Somptueuse : 16,5
Sauce tomate, mozzarella, aubergines marinées et en sortie du four, roquette, Jambon de Parme AOP, mozzarella Bufala AOP, crème de balsamique

Mafiosa: 16,5
Sauce tomate, mozzarella et en sortie du four, spianata piquante, roquette, pignons de pin, câpres Tiges, crème de balsamique

Pouletow (création de mon fils): 16,5
Crème de truffe, poulet rôti, mozzarella, lardons et en sortie du four, roquette, mozzarella Bufala AOP

Tartufo : 17
Crème de truffe, jambon blanc, mozzarella, champignons frais et en sortie du four roquette, mozzarella Bufala AOP, crème de balsamique

Gallo'Romaine : 17
Sauce tomate, mozzarella, cœurs d'artichauts et en sorti de four, Jambon de Parme AOP, roquette, crème de balsamique, copeaux de Parmesan AOP, câpres tiges

Jet-Set : 17,5
Crème de truffe, mozzarella, noix de Saint- Jacques, crevettes et en sortie du four roquette, crème de balsamique

La Copieuse : 18
Crème de truffe, mozzarella et en sorti du four carpaccio de bœuf (70g), roquette, tomates confites, câpres tiges, copeaux de parmesan AOP, crème de balsamique

CROSTINIS

Crostini végétarien 15
Pain focaccia garni de pesto Genovese, légumes marinés (aubergines, courgettes, artichauts, tomates confites), origan et gratiné au four, servi avec salade, tartare de tomates et mozzarella Bufala AOP

Crostini chèvre 15
Pain focaccia garni de chèvre, miel et gratiné au four, servi avec Coppa IGP, salade et tartare de tomates

Crostini Taleggio 16
Pain focaccia garni de crème, pomme de terre, oignons frits, Taleggio AOP et gratiné au four, servi avec salade, tartare de tomates, œuf poché, Jambon de Parme AOP, câpres tiges

NOS SPECIALITES ITALIENNES

Gratin de Macaroni à la bolognaise et emmental **14**
Macaroni, sauce bolognaise maison, mozzarella, gratinée à l'emmental

Gratin de Macaroni façon carbonara **14**
Macaroni, lardons, crème fraiche, mozzarella, gratinée au Parmesan AOP, jaune d'oeuf

Gratin de Macaroni au gorgonzola AOP **14**
Macaroni, sauce gorgonzola AOP, mozzarella gratinée au gorgonzola AOP, roquette et noix

Malfatti Tartufata sauce Cèpes **16**
Malfatti Tartufata (pâtes fraiches farcies à la truffe blanche, trompettes *dlm* et ricotta), sauce aux cèpes, chips de Coppa, roquette et noisettes torréfiées

Fagottinis de jambon de Parme AOP **16**
Pâtes fraiches farcies au jambon de Parme AOP, crème de champignon à la truffe,
Chips de jambon de Parme et copeaux de parmesan AOP

Tortelloni noir au crabe **18,5**
Pâtes fraiches farcies au crabe, fricassée de st Jacques et crevettes,
jus de crustacés crémé, estragon

Escalope milanaise à notre façon
Escalope de dinde panée maison, champignons frais, mozzarella, sauce à la crème fraiche
Servi avec Frites fraiches ou macaroni **16,5**
Servi avec Malfattis Tartufata **17,5**

Double carpaccio de bœuf (140g) aux légumes marinés, frites fraiches **20**
Carpaccio de bœuf Charolais (2x70g), roquette, aubergines, courgettes, artichauts, tomates confites, huile d'olive, citron, crème de balsamique, câpres tiges et copeaux de parmesan AOP

Mc Taleggio « ***Burger »*** **Simple : 16,5** **Double : 19,5**
Pain burger sésame brioché noir, steak haché Charolais 150g, mozzarella, Taleggio AOP, oignons frits, roquette, tomates, sauce burger, servi avec frites fraiches

Bol de frites fraiches : 4,5€
Salade verte : 3,5

MENU ENFANT 11€ *(-10 ans)*

Boisson + surprise

-

Petite pizza Royale *ou* Nuggets frites *ou* Pâtes Bolognaise

-

Pom'Pote ou glace enfant

Lexique Italien*

AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée

Coppa : saucisson du nord de l'Italie
Mozzarella Bufala : fromage au lait de bufflonnes, à pâte filée et produit dans les Pouilles
Pain Focaccia : Pain levé plat riche en huile d'olive
Spianata piquante : charcuterie piquante de Calabre
Taleggio : fromage au lait de vache de Lombardie

Informations générales

-Nos pizzas sont fraiches, artisanales avec une pâte à pizza pétris maison, préparé et cuite à la commande
-Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
-Tous nos prix sont en euros, Taxe et service compris
-Si vous êtes sujet à certaines allergies, merci de nous en faire part lors de votre prise de commande
-La Dinde et le Bœuf (steack haché, bœuf haché, carpaccio) sont d'origine France
-Vente d'alcool interdit aux mineurs