

ANTIPASTI



- ♦ **BURRATA CAPRESE (100G)** 

Tomates à l'ancienne, Mâche, Huile d'olive extra vierge, Crème balsamique

11€90
- ♦ **BURRATA À PARTAGER (300G)** 

Melon, Huile d'Olive, Basilic frais

19€90
- ♦ **PLANCHE À PARTAGER**

Assortiment de charcuteries, fromages et légumes

Petite 14€50

Grande 22€50
- ♦ **BRUSCHETTA**

Jambon truffé ou saumon fumé, Stracciatella, Huile d'olive truffée, Mâche, Tomates cerises Datterino

13€90
- ♦ **FOCACCIA À PARTAGER**

Focaccia maison, Tomates cerises Datterino,

Supp. Jambon de Parme + 5€

9€90
- ♦ **GAMBAS PANKO**

Gambas panées et sa sauce spicy mayo

14€90

INSALATE



- ♦ **SALADE CESAR**

Poulet pané maison, Mesclun, Œuf mollet, Tomates cerises

Supp. Burrata + 5€

Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Olives noires, Sauce César du Chef

17€90
- ♦ **SALADE DI PARMA**

Mesclun, Jambon de Parme affiné 12 à 16 mois, Melon, Parmigiano Reggiano AOP, Burrata, Tomates cerises Datterino, Sauce vinaigrette

17€90
- ♦ **SALADE VÉGÉ**

Mesclun, Tomates à l'ancienne, Melon, Burrata,

Possibilité au saumon fumé + 3,50€

Figues, Basilic, Graines de tournesol

16€90

BURGER



- ♦ **BURGER PEPE GEPETTO**

Poulet pané maison, Tomates confites, Salade, Fromage de chèvre, Sauce moutarde miel

18€90
- Le tout accompagné de frites maison

Supp. Mortadelle à la Pistache ou Jambon de Parme +5€

DELIZIOSO



- ♦ **ESCALOPE PARMIGIANA ET SES LINGUINES À LA CRÈME DE TOMATE**

Escalope de poulet panée maison, Sauce tomate polpa (tomates & burrata), Mozzarella fior di Latte, le tout gratiné au four

19€90
- ♦ **RISOTTO À LA CRÈME DE COURGETTES & GAMBAS** 

Courgettes, Gambas, Parmigiano Reggiano AOP, Basilic

19€90

 Plat à base de poisson  Plat végétarien

PIZZAS



- ♦ **MARGHERITA** 

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilic frais, Olives noires de Gaeta, Huile d'olive extra vierge

12€00
- ♦ **BURRATA D'AMORE** 

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Tomates cerises, Burrata, Roquette, Olives noires de Gaeta, Huile d'Olive extra vierge

Supp. jambon de Parme +5€

16€50
- ♦ **DI PARMA**

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano AOP, Jambon de Parme affiné de 12 à 16 mois, Roquette, Olives noires de Gaeta, Huile d'olive extra vierge

17€90
- ♦ **SALMONE** 

Crème citron basilic, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon fumé, Mâche, Zeste de citron, Éclats de pistache

19€50
- ♦ **PUGLIA MIA** 

Crème pesto, Mozzarella Fior di Latte, Tomates confites, Pignons de pin torréfiés, Stracciatella (cœur de Burrata), Olives noires de Gaeta

18€50
- ♦ **NAPOLI** 

Sauce tomate San Marzano AOP, Filets d'anchois di Cetera, Capperi con Gambo, Basilic frais, Origan, Olives noires de Gaeta

Supp. Mozzarella +2€

14€00
- ♦ **L'ÉMILIE ROMAGNE**

Crème, Mozzarella Fior di Latte, Chiffonnade de mortadelle à la pistache, Pesto à la pistache, Éclats de pistaches, Olives noires de Gaeta

16€00
- ♦ **VEGETARIANA** 

Crème de courgettes, Mozzarella Fior di Latte, Légumes frais de saison, Parmigiano Reggiano AOP, Basilic frais, Olives noires de Gaeta, Huile d'olive extra vierge

15€00
- ♦ **4 FORMAGGI** 

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, Olives noires de Gaeta, Origan

16€90
- ♦ **REGINA**

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit Coati, Champignons, Olives noires de Gaeta

15€50
- ♦ **RIGONI DI ASIAGO** 

Mozzarella Fior di Latte, Crème de chèvre, Pélardon des Cévennes, Miel, Amandes torréfiées, Olives noires de Gaeta, Origan

Supp. jambon cuit +3,50€

18€50
- ♦ **SPIANATA**

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, Origan, Olives noires de Gaeta

16€50
- ♦ **TARTUFO** 

Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Burrata à la truffe, Éclats de noisettes torréfiées

19€90
- ♦ **PIZZA DU MOMENT**

Découvrez la pizza du moment, une création exclusive de notre chef pizzaïolo.

18€50

LE SPECIALI

- ♦ **SPECK**

Mozzarella Fior Di Latte, Speck, Oignons, Roquette, Crème de balsamique, Olives noires de Gaeta

17€90
- ♦ **IL TONNO** 

Tomates anciennes, Thon, Huile d'olive extra vierge, Roquette, Burrata, Purée d'ail, Olives noires de Gaeta

18€50
- ♦ **LA PIZZA DU CHEF** 

Crème de truffe & Gorgonzola, Champignons crus, Oignons rouges crus, Crème Balsamique, Roquette, Huile à la truffe

19€00



Vous avez une faim de loup ? Pensez à nos suppléments

- Burrata.....5€

Taleggio/Gorgonzola ...3€

Artichaut.....2€
- Jambon cuit/Spianata.....3,5€

Jambon truffé.....4€

Jambon de Parme/Mortadelle/Speck5€

“

NOUS VOUS SOUHAITONS
UN EXCELLENT APPÉTIT !

Parce que votre avis compte pour nous,
dites-nous tout.

”

PASTA



- ♦

ORECCHIETTE VÉGÉ

Pesto de pistache, Stracciatella, Éclats de pistache, Parmigiano Reggiano AOP, Persil

18€00
- ♦

LINGUINE SPECK

Chiffonnade de speck, Sauce tomate polpa (tomates & burrata), Pignons de pins torréfiés, Parmigiano Reggiano AOP, Persil

19€50
- ♦

GNOCCHIS À LA TRUFFE

Gnocchis Pallina sauce à la truffe, Parmigiano Reggiano AOP

19€90
- ♦

GNOCCHIS PRIMAVERA

Gnocchis Pallina à la crème de courgettes, Speck grillé, Parmigiano Reggiano AOP, Persil

18€90
- ♦

RADIATORI AUX DEUX SAUMONS

Saumon fumé, Saumon frais, Câpres, Basilic, Citron, Parmigiano Reggiano AOP, Persil

18€90
- ♦

LINGUINE À LA POLPA

Sauce tomate polpa (Tomates & burrata), Stracciatella, Parmigiano Reggiano AOP au basilic

16€90

Possibilité de suppléments : Jambon de parme + 5€ / Burrata + 5€ / Saumon fumé + 3,50€

Plat végétarien



DOLCI



- ♦

TIRAMISU L'AUTHENTIQUE

Classique et authentique, Parfum selon l'humeur du chef

8€50
- ♦

TIRAMISU PISTACHE

9€50
- ♦

PANNA COTTA AVEC COULIS AU CHOIX (FRUITS ROUGES OU MANGUE)

8€50
- ♦

FONDANT CHOCOLAT

Crèmeux de mascarpone vanillé, Nocciolata

8€50
- ♦

CAFÉ GOURMAND (THÉ GOURMAND SUPP 1€)

9€90
- ♦

CHEESE CAKE AVEC COULIS AU CHOIX (FRUITS ROUGES OU MANGUE)

8€50
- ♦

BEIGNETS SUCRÉS SAUCE NOCCIOLATA

8€50

♦

LIMONCELLO

5€00

♦

MENU ENFANT -12 ANS



- ♦

BAMBINO (SIROP, PLAT ET GLACE AU CHOIX)

13€50

Pizza Lapinou Margherita

ou

Poulet pané maison

ou

Pâtes à la Polpa (tomates et burrata)

“

LA GOURMANDISE EST L'ART
D'UTILISER LA NOURRITURE POUR CRÉER
DU BONHEUR.

”

Tous nos produits
sont minutieusement sélectionnés
pour leur goût, leur qualité
et leur culture !