

# Antipasti



## ♥ ARANCINI DU MOMENT (2 pièces) 9€

Boulettes de risotto et garnitures du Chef

## PIATTO DI CALAMARI FRITTI 7€

Assiette de calamars frits

## PATATINE 3.50€ ✓

Assiette de frites, sauce cocktail

## ♥ TARTUFO BURRATA 9€

Burrata à la truffe 100g, Pancetta Valpadana, roquette

## INSALATA CAPRESE 9€ ✓

Tomates alla caprese, mozzarella di Bufala, basilic, huile d'olive e basta

## ♥ INSALATA OLIVIERI ✓ Disponible en petite 7€ & grande 13€

Salade romaine, tomates cerises, parmigiano, légumes marinés, e burrata pugliese

## INSALATA MARASCO Disponible en petite 9€ & grande 16€

Salade romaine, poulet, croutons, parmigiano, anchoix, sauce della casa

## INSALATA ITALIANA 17€

Prosciutto crudo, Speck dell' Alto Adige IGP, Mortadella pistachée Gran Valle Menatti, parmigiano, légumes marinés, huile de basilic, gressins, olives, assortiments de fromages italiens, le tout servi sur une planche

# Menu Dei Piccolini

10€

PIZZA MARGHERITA ✓

OU

PIZZA 5 FORMAGGI ✓

OU

GNOCCHI SAUCE PARMIGIANO ✓

OU

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

&

SIROP À L'EAU

&

PICCOLA PANNA COTTA

OU

PICCOLO GELATO

# Les Pinsa

À Partager ou pas !

## ♥ È COPPA MIA 15€

Pâte à pizza vierge, coppa stagionata, chips de courgettes, tomates cerises, roquette e basta

## IL MARINAIO 17€

Pâte à pizza vierge, saumon fumé des Îles Féroé tranché main à la ficelle, parmigiano, pistaches, zestes de citron vert

## LA PRIMAVERA 13€ ✓

Pâte à pizza vierge, crème de potiron Demetra, aubergines frites, gorgonzola, noix et poivre

## ♥ LA PINSATELLA 16€

Pâte à pizza vierge, mortadelle à la truffe Gran Valle Menatti, stracciatella, tomates séchées, roquette

# Pasta

## ♥ LASAGNE TRADIZIONALE 15€

Lasagnes faites maison, recette traditionnelle de Bologna

## LO GNOCCO 15€ ✓

Gnocchi de pommes de terre, sauce pesto verde della casa, tomates cerises, parmigiano reggiano

## ♥ LO GNOCCO DELLA NONNA 17€

Gnocchi de pommes de terre, sauce pesto rosso calabrese, speck dell' Alto Adige IGP

## PACCHERI A LA NORMA 14€ ✓

Paccheri de Cecco, sauce tomate maison, aubergines, parmigiano e basilic

## TAGLIATELLE BOLOGNESE DI GIOVANNI 17€

Tagliatelles fraîches, recette traditionnelle et sauce della casa

## ♥ SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17€

Spaghettis, jaune d'œuf, guanciale Sorrentino au poivre noir, pecorino Romano

## PASTA DELLA SETTIMANA 16€

Voir la suggestion à l'ardoise

# Gelati un momento di Dolcezza

PROFUMI GELATO, glace pistache, glace vanille, glace noisettes Nocciola Piemonte IGP, glace fior di latte

PROFUMI SORBETTO, sorbet citron de Sicile, sorbet mandarine de Sicile

UNO 3€ DUE 5€ TRE 7€

Supplément Chantilly 1.50€

# Dolci

## ♥ VITTORIAMISÙ 8€

Tiramisù traditionnel, recette secrète della casa

## CUORE DI PISTACCHIO 8€

Fondant chocolat noir et pistache, cœur coulant chocolat blanc

## NUVOLA BIANCA 8€

Panna Cotta maison, coulis fruits rouges

## ELISIR DI SICILIA 9€

2 boules de sorbet citron e limoncello

## ♥ AFFOGATO AL CAFFÈ 9€

2 boules de glace vanille, caffè, granella di pistacchio

## MOSCATO GOLOSO 10€

Biscotto, prosecco, glace vanille

## ♥ ARANCINI NUTELLA (2 pièces) 8€

Boulettes de risotto et coeur Nutella

## DOLCI DELLA SETTIMANA 8€

Voir la suggestion à l'ardoise





# Pizza Classiche

Base Mozzarella ou Tomate à préciser lors de la commande

## MARGHERITA 10€ ✓

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive

## 5 FORMAGGI 12€ ✓

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, grana padano, gorgonzola, emmental, provola affumicata

## 4 STAGIONI 13€

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, prosciutto cotto, champignons, artichauts, olives noires

## ♥ PANNA & SPECK 15€

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, speck dell' Alto Adige IGP, burrata pugliese

## ♥ PARMA 15€

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, prosciutto di Parma 20 mesi Cavazzuti, roquette, crème de balsamique Modena

## BUFALA 13€ ✓

Base à définir, mozzarella di bufala campana, basilic frais, huile d'olive

## ♥ PARMIGIANA 13€

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, prosciutto cotto, aubergines frites, grana padano

## NAPOLI 12€

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, anchois, câpres, olives noires

## TONNO & CIPOLLA 13€

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, thon, oignons, origan

## ♥ VEGETARIANA 12€ ✓

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, légumes grillés, champignons

## MURGIANA 15€

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, saucisses fraîches, pleurotes, tomates cerises, roquette

## CALZONE 15€

Base à définir, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, champignons, prosciutto cotto

## Suppléments

LÉGUMES 2€

FROMAGES 2€

VIANDES 3€

Nico & Pietro répondent à vos goûts  
et envies avec plaisir

# Pizza Divine

"Toutes les pizzas sont faites avec de la farine 5 Stagioni"

## PISTACCHIOSA 19€

Crème de pistache Demetra, mortadella Gran Valle Menatti, straciatella, tomates confites, pistaches concassées

## ♥ ITALIANA 17€

Base Ciccio, prosciutto di Parma 20 mesi Cavazzuti, mozzarella di Bufala campana, basilic frais, tomates séchées (garnitures ajoutées à froid)

## PROFUMI DI MARE 18€

Crème de courgette Demetra, mozzarella fior di latte, saumon fumé tranché main, burrata di pugliese, zestes de citron vert

## ♥ TARTUFATA 19€

Crème à la truffe Demetra, champignons, mortadella à la truffe Gran Valle Menatti, roquette, tomates cerise

## LA BIANCA 17€

Mozzarella fior di latte, coppa stagionata, tomates séchées, roquette, burrata

## ♥ LA GRAVÉIN 17€

Mozzarella fior di latte, crème de potiron Demetra, speck Merano, tomates séchées, straciatella

## LA FRESCHEZZA 15€

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, laitue iceberg, jus de citron

## PIZZA DE NICO 15€

Voir la suggestion à l'ardoise