



ANTIPASTI



PROSCIUTTO DI PARMA	10	CAPONATA	8
Pio Tosini, 24 mois d'affinage		Aubergines fondantes, tomates, olives, câpres, pignons de pin raisin secs, délicatement aigre doux	
MORTADELLA IGP DI BOLOGNA	9	ARANCINI AL TARTUFFO	8
PEPERONI GRIGLIATI	7	Mini arancini a la creme de truffe	
Poivrons grillés , ail, basilic		BURRATTA NELL'ORTO	13,50
CARPACCIO DI BRESSAOLA	13	Burratta crémeuse écrasée, tomates, pomodori confit, huile basilic, focaccia croustillante	
Bressaola de boeuf séchée, roquette, copeaux de Grana Padano D.O.P, huile d'olive IGP Sicile, citron.		INSALATA DI POLPO	16
Supplément : Frites ou Spaghetti à l'ail et peperoncini + 5€		Salade de poulpe mariné , patate, des de poivrons, celeri, ail, persil, huile EVO, IGP Sicilia	
MOZZARELLA CROCCANTE	9	FRITTO MISTO DEL MARE	18,50
Mozzarella panée et dorée, croustillante à l'extérieur, fondante à l'intérieur, servie avec une sauce tomate épicée maison.		Encornets et tentacules, crevettes, moules, courgettes, friture fine, citron , aioli au citron de Sorrento	
PANE PIZZA DELLA CASA	6	GRAN FRITTO MISTO DEL MARE	29,50
Pâte à pizza cuite juste au four avec huile d'olive, origan, pour accompagner vos antipasti		Encornet en morceaux & tentacules, crevettes, moules, gambas & poulpe, courgette, friture fine, crème alla 'Nduja & Aioli au citron de Sorrento.	

A PARTAGER



INSALATA



Croccante, fresca, leggera

CESAR	14,5	CAPRA CROCCANTE	17,50
Salade Romaine, roquette, tomates, crouton à l'ail, oeuf, copeaux de grana Padano AOP, Sauce césar maison.		Chèvre pané croustillant, insalata fresca, pomodorini confits, pickles d'oignons de Tropea, oeuf, noix & crema di balsamico	
VITELLO TONNATO	16,50	DOLCE VITA AL SALMONE	18,50
Fines tranches de veau nappées d'une crème au thon, relevées de câpres et câprons, d'oignons rouges pickles. <i>En version plat : ajouter un contorno au choix + 5€</i>		saumon fumé, pommes de terre grenailles croustillantes, salade verte & roquette, concombre, orange, radis, pickles de Tropea, olives taggiashe, aneth, vinaigrette aux agrumes	
ARANCINI IN GIARDINO	17	MISTO D'ANTIPASTI	17
Trio d'Arancini : à la viande, a la mozzarella, à l'aubergine et provola, salade de verdure. crème de Grana Padano D.O.P		Légumes grillés, burrata crémeuse, caponata, salade de poulpe, speck...	



PASTA



FATTA IN CASA

IL CLASSICI DELLA PASTA

*Tradizione italiana,
Pâtes fraîche maison*

LE SPECIALITÀ DI PASTA

CARBONARA VERACCI 13,5

Spaghetti, Guancial (porc), fromage
Pécorino Romano DOP, oeuf et surtout
pas de crème!

SPAGHETTI BOLOGNESE 17

Ragù de viande (boeuf) à la
bolognaise servi avec des spaghetti
freschi

LASAGNE DEL CAPO 15

ragout de viande (boeuf) à la bolognaise;
mozzarella , béchamel, sauce tomate,
Grana Padano DOP, lasagne feuille

PARMIGIANI 15

gratin d'aubergines viola panées, sauce
tomate, mozzarella, Grana Padano DOP

MENU BAMBINO



11

Rigatoni bolognaise
ou

&

coppa gelato
Fior di latte

Poulet pané & frites

BURGER



16

CALABRESE BURGER

Steak haché de boeuf, Provola di Agerola,
creme de Tartuffo, oignons caramélisés, sauce
césar et pesto rouge.
Salade verte et pommes de terre grenailles.

DEBORAH BURGER

Aubergine frit, mozzarella fior di latte , oignons
caramélisés, sauce césar et pesto rouge
Salade verte et pommes de terre grenailles

POLPETTES 17

Boulettes de viande de boeuf, pécorino,
et spaghetti à la sauce tomate.

SCALOPINA ALLA MILANESE 21

Escalope de veau panée,
Contorni : rigatoni à la sauce tomate
maison.

RAVIOLI MEDITERRANEO 19,50

Ravioli. farcis d'aubergine rôtie, ricotta &
provola affumicata, salsa di pomodoro,
aubergine snackée, pignons torréfiés

CASARECCE DELLA SILAS 19

Casarecce, créma di zucchine, capocollo
calabrese croccante (charcuterie de porc
calabrese), fonduta di caciocavallo silanos,
molica al limone & basilico

GNOCCHI DELLE DOLOMITI 18,50

gnocchi, sauce gorgonzola, poire rôtie,
amandes torréfiées & roquette.

LE

SPECIALI

PASTE

SPAGHETTI AL VONGOLE 19

Spaghettis aux palourdes, ail et persil

POLPO ALLA BRACE 24,50

Tentacule de poulpe grillé à la plancha,
écrasé de pomme de terre, artichauts
grillés, tomates confites au four.

CONTORNI *Disponibili esclusivamente in accompagnamento a un piatto*

Frites, salade verte, spaghetti alio
& peperoncini 5



PIZZE

*Nos pizzas sont élaborées à partir
de farine napolitaine,
et de produits de qualités :*



LE BIANCHE

LE ROSSE

Sauce tomate Marzanino

MARGARITA | 12

Tomate, mozzarella Fior di Latte, basilic

BELLA | 13

Tomate, Jambon blanc, mozzarella Fior di Latte

CALABRESE | 13

Tomate, anchois, câpres, olives, origan

CAPRI | 14

Tomate, mozzarella Fior di Latte, thon à l'huile, oignons, olives,

CHORIZO. | 14

Tomate, chorizo, mozzarella Fior di Latte, olives,

MONTANARA | 14,50

Tomate, jambon blanc, fromage de chèvre, olives.

REGINA | 15

Tomate, Jambon blanc, mozzarella Fior di Latte champignons frais.

RUCOLA | 14

Tomate, mozzarella Fior di Latte, roquette, copeaux de Grana Padano DOP, crème balsamique,

4 FROMAGES | 15

Tomate, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP Grana Padano DOP,

CALZONE | 16

Tomate, Jambon blanc, mozzarella Fior di Latte, champignons, oeuf

NAPOLI | 16,50

Tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc, poivrons grillés à l'ail et basilic, oignons, olives,

MELANZANA | 13,50

Tomate, mozzarella Fior di Latte, aubergines grillées à l'ail et menthe,

VÉGÉTARIANA | 16

Tomate, aubergines, poivrons, et courgettes grillées, tomates séchées, artichauts, Grana Padano DOP

PROVOLONE-MORTADELLA | 15,5

Tomate, mozzarella Fior di Latte, provolone fort, mortadella Golosa di Bologna IGP

BOLOGNESE | 16

Sauce bolognaise maison, mozzarella Fior di Latte, champignons, Grana Padano DOP

PARMA | 16

Tomate, mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parma "Piotosini" affinage 24 mois

SALMONE | 16

Tomate, mozzarella Fior di Latte, saumon fumé, crème

BIANCA | 14

Mozzarella Fior di Latte, crème, Jambon blanc

BUFALA | 13

Mozzarella de buflone DOP, tomates cerises, basilic

CALZONE RICOTTA | 14

Salami piquant, mozzarella Fior di Latte, ricotta

AROSTO | 14

Mozzarella Fior di Latte, crème, champignons, Jambon cuit aux herbes.

VENTRICINA | 14,5

Salami piquant, mozzarella Fior di Latte, crème, champignons,

RAVIOLI | 15,5

Ravioles, mozzarella Fior di Latte, crème, tallegio

RAVIOLI SALMONE | 17,5

Ravioles, mozzarella Fior di Latte, saumon fumé, crème

BRESSAOLA | 16

Mozzarella Fior di Latte, ricotta, tomates séchées, , crème, Bressaola IGP, roquette, copeaux Grana Padano DOP

TARTUFFO | 15€

Mozzarella Fior di Latte, jambon à la Truffe, crème

BURATTA | 16,5

Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, roquette, buratta,

QUEEN TARTUFFO | 20

Crème de truffe, mozzarella Fior di Latte, champignons de Paris, buratta 125gr, noisettes grillées, huile aromatisée truffe

PARMA BURATTA | 19

Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, Jambon de Parme "Piotosini", 24 mois, buratta 125gr, roquette, Copeaux Grana Padano DOP

CALABRIA MIA

GOLOSA | 18,5

Fior di latte, oignons de Tropea, Capocollo di Calabria, confit de figues, straciatella, pecorino, noix, roquette.

LA PASTORELLA | 18,5

Fior di latte, Caciocavallo Silano, blu di capra, pecorino, crème de ricotta de brebis, amandés miel, basilic

TROPEA | 17,5

Fior di latte, soppressata calabrese, caciocavallo Sitano, oignons rouges de Tropea, crème de ricotta de brebis, miel.

Suppléments : Roquette, légumes grillés, oeuf, chorizo, champignons, mozzarella, anchois, artichauts, jambon blanc, copeaux, de fromage +2

Jambon de parme, saumon fumé, ravioles,

bressaola, tartufo, arrosto, speck : +4

Burrata +6

: +

VINOTECA & PIU



VINO BIANCO



12CL



75CL

ORVIETTO. Ruffino Orvietto classico DOC 2024 (Umbria)

En bouche, il est sapide, plein, doux mais vif avec un final agréable de pêche blanche

Ideal antipasti, pâtes aux palourdes, fruits de mer.

6,00 €

26,00 €

PINOT GRIGIO DOC .

Asolo Montello- (Venetie)

fruits frais avec des notes délicates

Sec et Frais,

6,50 €

27,00 €

SOAVE Classico DOC

(Venetie dans la province de Vérone)

fSec et élégant aux notes florales d'agrumes.

Parfait avec les antipasti, poissons, fruits de mer, poulpe

7,00 €

28,00 €

MOSCATO D'ASTI. DOCG Dolce 2025

Piémonte

Vin blanc doux, légèrement pétillant, aux notes de fleurs, de miel et de fruits. Idéal avec les desserts

7,00 €

28,00 €

VINO ROSATO



12CL



75CL

ROSATELLO Toscana IGT

Rosé Toscan frais et fruité, aux arômes de fraise, de framboise et de fleurs. Grande fraîcheur, doux et harmonieux.

Agréable à l'apéritif, melon, jambon cru, pizzas légères

6,00 €

26,00 €

MAJOLICA Cerasuolo d'Abruzzo DOC Abruzzes

Rosé élégant aux notes de fruits rouges et de fleurs, frais et délicatement structuré.

S'accorde avec les pompettes, carpaccio di Bressaolla, fruits de mer.

6,50 €

27,00 €

PRIMARONDA Castel del Monte DOC Pouilles

Rosé frais et élégant aux notes de fruits rouges et d'agrumes.

Parfait pour Antipasti et les salades.

7,00 €

28,00 €