



CARTE PRINTANIERE

sur la base d'une pâte Napolitaine
signée par le Chef Étoilé

— Julien Dumas —

ANTIPASTI

CAPONATA Aubergines, Courgettes, Pignons de Pin, Raisin, Tomates Cerises	9,5€
BURRATA DI BUFFALA E ASPARAGI VERDI Asperges Vertes, Burrata Di Buffala, Crème de Pistache	10.5€

PIZZE ROSSE

POLLO BRASATO 19.5€ <i>Au four:</i> Sauce Tomate « revisitée », Poulet Fermier Braisé, Pomme de terre Grenaille, Oignon, Parmesan, Mozzarella BIO <i>A la sortie du four:</i> Crème de Ciboulette, Ail des Ours
PANCETTA E BASILICO 17€ <i>Au four:</i> Sauce Tomate « revisitée », Basilic, Mozzarella BIO <i>A la sortie du four:</i> Lamelles de Poitrine de Cochon, Parmesan, Basilic
AMATRICIANA 16.5€ <i>Au four:</i> Sauce Tomate, Guanciale, Parmesan <i>A la sortie du four:</i> Stracciatella BIO, Guanciale, Ail des Ours

PIZZE BIANCHE

ASPARAGI BIANCHI 19€ <i>Au four:</i> Crème d'Asperge Blanche, Morceaux d'Asperge, Mozzarella BIO <i>A la sortie du four:</i> Estragon, Olives Vertes, Pesto « Roquette, Piment et Crème de Pistache », Stracciatella BIO, Roquette, Lamelles d'Asperge
PISELLO E BURRATA DI BUFFALA 18.5€ <i>Au four:</i> Crème de Petit Pois, Yaourt à la Marjolaine, Petit Pois, Parmesan, Mozzarella BIO <i>A la sortie du four:</i> Marjolaine, Pousse d'Épinard, Burrata Di Buffala, Yaourt à la Marjolaine
GUANCIALE 15€ <i>Au four:</i> Crème de Parmesan « maison », Guanciale <i>A la sortie du four:</i> Crème de Parmesan, Copeaux de Parmesan, Lamelles de Guanciale, Poivre

PASTA

RIGATONI E PANCETTA 17€ Rigatoni, Sauce Tomate, Parmesan, Petit Pois, Câpres, Œuf, Poitrine de Cochon, Basilic
FREGOLA SARDA DI PROSCIUTTO AFFUMICATO 17€ Fregola Sarda, Crème de Parmesan, Parmesan, Jambon Fumé, Crème de Ciboulette
SPAGHETTI PESTO E ASPARAGI 16€ Spaghetti, Pesto « Roquette, Piment et Crème de Pistache », Asperge Verte, Crème de Pistache, Parmesan
FUSILLI AMATRICIANA 15€ Fusilli, Sauce Tomate, Guanciale, Parmesan, Basilic
SPAGHETTI CARBONARA 15€ Spaghetti, Guanciale, Œuf, Pécorino au Poivre, Parmesan

PANUOZZO

MORTADELLA E STRACCIATELLA BIO 15€ <i>A la sortie du four:</i> Sauce Tomate, Olives Noires, Mortadella, Rougette, Pesto « Roquette, Piment et Crème de Pistache », Stracciatella BIO, Basilic, Crème de Pistache
PROSCIUTTO AFFUMICATO E STRACCIATELLA BIO 15€ <i>A la sortie du four:</i> Crème de Parmesan, Jambon Fumé, Stracciatella BIO, Parmesan, Scarole, Basilic, Crème de Ciboulette

DESSERT

TIRAMISU 8€ Café et Amaretto
PANNA COTTA CITRON - FRAISE 8€
AFFOGATO 8€ Glace à la Vanille noyée dans un Café Espresso