



Pâtes fraîches

Scarpariello – 20.00€

Spaghetti aux petites tomates del Piennolo, tomates San Marzano, crème de pecorino, parmesan, basilic.

Carbonara – 26.00€

Spaghetti, crème d'oeuf et de pecorino, joue de porc «guanciale», poivre noir

Bolognese classica – 24.00€

Tagliatelle al ragu', l'authentique recette de la sauce «bolognese»

Bigoli al nero – 28.00€

Spaghetti de Venise à l'encre de seiche, saumon fumé, tomates jaunes du Vésuve, ricotta di pecora salée

Ravioli Ripieni – 25.00€

Ravioles farcies à la ricotta et aux épinards. Sauce aux 6 fromages.

Ravioloni Melenzane – 26.00€

Ravioloni farcis aux aubergines et provola fumé.
Tomates del Piennolo, aubergines, ricotta di pecora salata

Genovese classica – 26.50€

Ragu' blanc de croupe de boeuf, pétales d'oignons aigre-doux, poudre d'oignons brulés, sauce pecorino romano

Desserts

Pastiera Napoletana – 12.00€

Gâteau traditionnel napolitain à base de blé, fruits confits et ricotta servi avec Amarena Fabbri

Torta Caprese – 10.00€

Gâteau traditionnel de Capri à base d'amandes. Chocolat avec un coeur fondant

Tiramisu maison – 8.50€

Glaces artisanales de «Pizzo Calabro»

Nocciola Ripiena – 10.00€

Noisettes farcies au chocolat

Tartufo Cioccolato fondente – 10.00€

Truffe au chocolat noir

Tartufo Bianco – 10.00€

Truffe au chocolat blanc

Vous avez des allergies alimentaires ?

Nos préparations peuvent contenir certains allergènes.
N'hésitez pas à nous demander la liste de ces derniers.

café – pizzeria



menu



Tomates, mozzarella di bufala, mesculun, basilic, huile d'olive extra vierge

Aubergines, mozzarella di bufala sauce tomate rustica, parmigiano, basilic, huile d'olive extra vierge

Tomates cerises rouges et jaunes, roquette, basilic, huile d'olive extra vierge

Croquette scarmoza et salame, montanara Bolognese, montanara crème de pistache,
mortadella, boulette de riz, frittatina di pasta, polenta frita

Burrata pugliese, Parmigiano Reggiano, Auricchio giovane, jambon San Daniele, ventricina piccante, pancetta coppata, mortadella, salame Napoli, porchetta d'Ariccia, olives taggiasche, fruits secs, focaccia maison

Pizza classique - les classiques

Tomates San Marzano, pomodoro del piennolo,
origan, ail, basilic, huile d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, pomodoro del Piennolo,
anchois, olives, origan, câpres, ail, basilic, huile
d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, flor di latte di Agerola,
champignon, basilic, huile d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, fior di latte di Agerola, sa-
lame piquant, basilic, huile d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, fior di latte di agerola,
Salame piquant, ricotta di pecora, basilic,
huile d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, fior di latte di Agerola,
aubergines, courgettes, champignons,
poivrons, basilic, huile d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, fior di latte di Agerola, jambon cuit, champignons, artichauts,
basilic, huile d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, fior di latte di Agerola, basilic, huile d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, fior di latte di Agerola, jambon cuit, basilic, huile d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, fior di latte di Agerola,
salame, basilic, huile d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, fior di latte di Agerola
Jambon cuit, ricotta di pecora, basilic, huile d'olive
extra vierge

Tomates San Marzano, fior di latte di Agerola,
champignons, jambon cuit, basilic, huile d'olive
extra vierge

Crème de pommes de terre douces,
courgettes, champignons, mesclun,
basilic, huile d'olive extra vierge

Tomates San Marzano, fior di latte di Agerola au-
bergines, saucisses, parmigiano,
basilic, huile d'olive extra vierge



Fior di latte di Agerola, provolone auricchio dolce, Gorgonzola, Grana Padano,
Pecorino romano, Taleggio, basilic, huile d'olive extra vierge

lambon San Daniele 24 mois, tomates cerises, Parmigiano Reggiano , roquette, basilic, huile d'olive extra vierge

Thon, fior di latte di Agerola, oignons rouges, tomates jaunes, basilic, huile d'olive extra vierge

Mozzareolla di bufala, tomates cerises jaunes et rouges, roquette, basilic, huile d'olive extra vierge

Porchetta di Ariccia IGP, fior du latte di Agerola fumé, pommes de terre au four, basilic, romarin, huile d'olive extra vierge

Fior di latte di Agerola fumé, friarielli, saucisse, basilic, huile d'olive extra vierge

Crème de noix, Fior di latte di Agerola fumé, speck, noix, basilic, huile d'olive extra vierge

Fior di latte di Agerola fumé, ricotta di pecora, pancetta coppata, crocchè, basilic, huile d'olive extra vierge

Mozzarella di bufala, jambon San Daniele 24 mois, tomates cerises, roquette,
Parmigiano Reggiano, basilic, huile d'olive extra vierge

Street food napolitain

Salame Napoli, Cicoli napoletani, tomates, mozzarella di buffala, ricotta,
poivre noir, basilic, huile d'olive extra vierge

Pesto di pistacchio, mortadella, mozzarella, poivre noir, basilic, huile d'olive extra vierge

Sauce au choix – **0.50€**

Supplément 3€ : pancetta coppata, pancetta coppata, pancetta coppata, pancetta coppata, pan-
cetta coppata, pancetta coppata, pancetta coppata, pancetta coppata,