



Pâtes fraîches

Scarpariello – 22.00€

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

Carbonara – 27.00€

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

Bolognese classica – 25.00€

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

Ravioli Ripieni – 26.00€

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

Ravioloni Melenzane – 27.00€

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

Desserts

Pastiera Napoletana – 12.00€

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

Torta Caprese – 12.00€

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

Tiramisu maison – 10.00€

Mousse au chocolat – 10.00€

Panna Cotta – 10.00€

Avec différents toppings : Caramel, chocolat, fruits rouges

Glaces italiennes artisanales 3.00€ / boule

Vanille, chocolat, fraise, pistache, café
Supplément crème fraîche : 1,5€

Vous avez des allergies alimentaires ?
Nos préparations peuvent contenir certains allergènes.
N'hésitez pas à nous demander la liste de ces derniers.

café – pizzeria



Il Picchio

menu



antipasti – entrées

Insalata caprese – 18.00€

Tomates, mozzarella di bufala, mesclun, basilic, huile d'olive extra vierge, focaccia maison

Parmigiana classica – 20.00€

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

Burrata pugliese – 18.00€

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

Tagliere «Il Picchio» – 2 personnes – 44.00€

Burrata pugliese, Parmigiano Reggiano, Auricchio giovane, jambon San Daniele, ventricina piccante, pancetta coppata, mortadella, salame Napoli, jambon cuit, olives taggiasche, fruits secs, speck, focaccia maison

Pizza classique – les classiques

Napoletana – 12.00€

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

Marinara – 17.00€

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

Funghi – 16.00€

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

Diavola – 17.00€

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

Calzone salame – 19.00€

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

Ortolana – 20.00€

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

Quattro stagioni – 21.00€

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

Margherita – 14.00€

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

Prosciutto – 18.00€

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

Salame – 17.00€

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

Calzone Prosciutto – 20.00€

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

Regina – 19.00€

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

Vegana – 20.00€

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

Siciliana – 20.00€

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



Pizza blanches

Sei formaggi – 22.00€

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

Parma – 21.00€

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

Mare Nostrum – 22.00€

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

Anto' fa' caldo – 20.00€

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

La napoletana invidiata – 22.00€

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

Fumé – 21.00€

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

Crocchè – 21.00€

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

Mezza luna – 23.00€

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

Street food napolitain

Pizza Fritta Classica – 21.00€

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

Pizza frita Mortadella e ricotta – 22.00€

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

Frite – 6.00€

Sauce au choix – 0.50€

Suppléments : Salami (4€), artichauts (4€), anchois (4€), saucisse (5€), mozzarella di buffala 125g (6€), jambon de Parme (6€)