

Antipasti

- CAMEMBERT GRILLE DELLA MAMMA 10€**
Accompagné d'une confiture de tomates maison.
- BURRATA 12€**
Accompagnée de tomates cerise confites, basilic frais, roquette et un trait d'huile de truffe noire.
- STRACCIATELLA CON PANE FRITTO 10€**
Pâte à pizza maison frite comme à Naples avec sa stracciatella.
- PROSCIUTTO DI PARMA AFFINE 18 MOIS ET CARCIOFO ALLA ROMANA 10€**
- TAGLIERE DI FORMAGGI 14€**
Gorgonzola AOP, reblochon AOP, pecorino affiné à la truffe, accompagné d'une confiture de tomates maison.
- TAGLIERE DI SALUMI 14€**
Speck, coppa di Parma, Spianata piquante et mortadelle.

Insalata

- CIOTOLA DI INSALATA VERDE 4€**
Bol de salade.
- CESAR 16€**
Mesolun, tomates cerise confites, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano, poulet pané, oeuf et sa sauce César.
- MOZZARELLITA 15€**
Mesolun, tomates cerise confites, oeuf, olives noires à la Grecque, pesto di TP, mozzarella di Bufala.
- BALTICA 17€**
Mesolun, tomates cerise, saumon fumé, copeaux de parmigiano reggiano, croûtons, légumes de saison, roquette et citron.
- FRENCHITZA 16€**
Mesolun, tomates cerise, speck, Coppa avec du camembert pané pour les gourmands.
- SALADE TP 17€**
Mesolun, tomates cerise, olives noires à la Grecque, carciofi alla Romana, prosciutto de Parma, sauce pesto di TP et sa crémeuse burrata.

PESCE

- PAVE DI SALMONE ALLA GRIGLIA 21€**
Pavé de saumon grillé et sa sauce tartare servi avec des légumes grillés et purée de pomme de terre.
- POLIPO SICILIANO 24€**
Tentacules de poulpe aux zeste de citron avec sa purée de pomme de terre et ses tomates confites.
- CARPACCIO DI SALMONE 19€**
Généreux réalisé à partir de saumon frais entier, sauce carpaccio maison, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerise, et câpres à tige. Accompagner de frites maison.



Pasta

- MAFALDINE ALLA BOLOGNESE 17€**
Ragoût de bœuf, oignons, carottes, céleris et sauce tomate de la région d'Emilie Romagne mijotée et du parmigiano reggiano râpé.
- TROFIE AL PESTO DI TP 15€**
Sauce au basilic frais, parmigiano reggiano et une pointe de stracciatella pour la gourmandise.
- BUCATINI ALLA CARBONARA 17€**
L'incontournable sauce carbonara à l'italienne réalisée par notre chef. Guanciale, pecorino, lardon, oeuf.
- MEZZEMANICHE ALLA NORMA 15€**
Aubergines, basilic frais, sauce tomate, ricotta salata.
- SPAGHETTI CACIO E PEPE ALLA TARTUFO 24€**
Sauce pecorino, poivre, et copeaux de Truffe.
- LASAGNE DELLA MAMMA 16€**
Pâte fraîche, notre sauce bolognaise, béchamel et parmigiano reggiano, le tout gratiné au four.
- PARMIGIANA DI MELANZANE 14€**
Aubergines, sauce tomate, basilic mozzarella et Parmigiano Reggiano, le tout cuisiné par notre chef.

Carne

- BAVETTE SAUCE GORGONZOLA 20€**
Pièce de bœuf de 220g goûteuse et sa sauce au gorgonzola crémeux accompagné de salade et frites maison.
- OSSO BUCO DELLA NONNA 21€**
Pièce de veau avec os cuisinée avec de la purée de pommes de terre à l'huile de truffe.
- MAGRET ENTIER 'MAISON SAMARAN' ET SA SAUCE CHASSEUR 23€**
Magret entier grillé et sa sauce aux champignons accompagné de salade et frites maison.
- CARPACCIO DI MANZO 21€**
Généreux réalisé à partir de pièce de bœuf tendre, sauce carpaccio maison, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerise et câpres à tige. Accompagné de frites maison.

Dolci fatti in casa

- PANNA COTTA VANILLE DE TAHITI AVEC SON COULIS DE FRUITS 8€**
fruits rouges ou chocolat
- MOUSSE AL CIOCCOLATO 8€**
Mousse au chocolat à l'ancienne.
- TIRAMISU TRADIZIONALE 8€**
Mascarpone, Marsala, café.
- CUORE CALDO AL CIOCCOLATO 8€**
avec sa glace à la vanille et chantilly (10 minutes d'attente)
- TARTE TATIN 8€**
avec sa glace à la vanille et chantilly.
- CHEESECAKE 8€**
Coulis fruits rouges et chantilly.
- PIZZETTA ALLA NUTELLA 8€**
Calzone fourré au Nutella et éclats de noisette caramélisée.

Goloso

- CAFE AFFOGATO 5€**
expresso boule de glace vanille
- CAFÉ OU THÉ Gourmand 9€**
expresso, décaféiné ou thé accompagné de ses 3 gourmandises et de sa boule de glace



MENU

PIZZA

Le classiche

- | | Classica/Grande
26cm/33cm |
|--|------------------------------|
| MARGHERITA 10€ / 12€
Tomate, mozzarella, olives. | |
| ROYALE 12€ / 14€
Tomate, champignons de Paris frais, jambon supérieur, mozzarella. | |
| SICILIANA 12€ / 14€
Tomate, oignons confits, câpres, olives, mozzarella, filets d'anchois. | |
| VEGETARIANA 12€ / 14€
Tomate, oignons, champignons de Paris, artichauts, mozzarella, poivrons, olives, aubergines. | |
| BUFALA 13€ / 15€
Tomate, mozzarella, mozzarella di Bufala, speck, Tomates cerise et basilic frais. | |
| SPAGNOLA 13€ / 15€
Tomate, chèvre, mozzarella, poivrons grillés, après cuisson : crème fraîche, spianata calabrese | |

Le speciali

- 4 STAGIONI 13€ / 15€**
Tomate, champignons de Paris frais, jambon supérieur, artichauts, mozzarella, olives.
- ROMA 15€ / 17€**
Tomate, pomme de terre, chèvre, mozzarella, magret de canard frais du Sud-ouest, trait de miel.
- ITALIANA 15€ / 17€**
Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola AOP, après cuisson : jambon de parme, parmesan, sauce basilic, spianata calabraise.
- COPPA 15€ / 17€**
Crème fraîche, oignons, Bleu d'Auvergne, Oeuf, mozzarella, et après cuisson : coppa.
- NORVEGESE 15€ / 17€**
Crème fraîche, oignons confits, courgette, saumon frais, mozzarella.

Le indispensabili

- | | Classica/Grande
26cm/33cm |
|--|------------------------------|
| CALZONE 13€ / 15€
Tomate, champignons de Paris frais, jambon supérieur, Oeuf, mozzarella. | |
| CAPRINA 13€ / 15€
Crème fraîche, chèvre, mozzarella, trait de miel. | |
| SAVOIA 13€ / 15€
Crème fraîche, oignons confits, pomme de terre, lardons supérieurs, mozzarella, reblochon. | |
| MAMA MIA 13€ / 15€
Tomate, Speck, mozzarella, gorgonzola AOP, après cuisson : crème fraîche. | |
| FORMAGGI 14€ / 16€
Crème fraîche, emmental, chèvre, mozzarella, gorgonzola AOP, bleu d'Auvergne. | |
| PARMIGIANA 14€ / 16€
Tomate, mozzarella, après cuisson : jambon de parme, parmesan, sauce basilic, roquette. | |

Le Creazioni

- LUCIANA 15€ / 17€**
Crème fraîche, oignons, champignons de Paris, mozzarella, magret de canard frais du Sud-ouest.
- BOLOGNESE 14€ / 16€**
Tomate, origan, oignons, bœuf haché, mozzarella, après cuisson : tomates, roquette.
- TAMAYO 16€ / 18€**
Crème fraîche, mozzarella, après cuisson : Stracciatella, tomates cerise, roquette, copeaux de pecorino affiné à la truffe.
- TRUFFATA 18€ / 20€**
Crème de truffe, champignons, mozzarella, après cuisson : speck, copeaux de pecorino affinés à la truffe..
- MORTADELLA 16€ / 18€**
Crème fraîche, mozzarella, et après cuisson : mortadelle, stracciatella et pistaches.

MEZZO MEZZO

Moitié pizza, moitié salade.
(Hors calzone)
Ø 26cm
salade TP : + 3€

17€



