ARTISAN PIZZAIOLO
Tradition PIZZA
DEPUIS 1997

## ANTIPASTI

**CAMEMBERT GRILLE DELLA MAMMA** 11€
Accompagné de sa confiture de tomates maison.

**BURRATA** 11€
Sur un lit de crème d'oignon rouge au vin rouge et pickles d'oignon rouge.

**STRACCIATELLA CON PANE FRITTO** 11€
stracciatella, coeur crémeux de la burrata, accompagnée avec de la pâte a pizza maison frite.

**TAGLIERE MISTO** 15€
**Planche mixte fromages et charcuteries :** Gorgonzola AOP, reblochon AOP, pecorino affiné à la truffe, accompagné de sa confiture de tomates « maison ».
Speck, Jambon de Parma, Spianata piccante.

**BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA PANE** 15€
Accompagné de sa sauce tomate maison.

**PATATE FRITTE & MAYONESE AL BASILICO** 6€
Pommes de terre rôties accompagnées de sa mayonnaise maison au Basilic.

## PASTA

**PACCHERI ALLA BOLOGNESE** 16€
Ragoût de bœuf, oignons, carottes, céleris et sauce tomate de la région d'Emilie Romagne mijotée et du parmigiano reggiano râpé.

**FUSILLI AL PESTO** 16€
Sauce au basilic frais, parmigiano reggiano, tomate cerises, pignons de pin et une pointe de stracciatella pour la gourmandise.

**MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA** I7€
L'incontournable sauce carbonara à l'italienne réalisée par notre cheffe.
Guanciale, pecorino râpé, oeuf.

**MEZZEMANICHE ALLA NORMA** I5€
Aubergines, basilic frais, sauce tomate maison, ricotta salata.

**MEZZI PACCHERI ALL'AMATRICIANA** 17€
Sauce tomate maison, Guanciale, pecorino râpé.

## AU FOUR

**LASAGNE DELLA MAMMA** 16€
Pâte fraîche, notre sauce bolognaise maison, béchamel et parmigiano reggiano.
Le tout gratiné au four.

**PARMIGIANA** 15€
Gratin d'aubergines, sauce tomate, basilic, mozzarella et Parmigiano Reggiano.
Le tout cuisiné par notre cheffe.

**Ciao !**

Ici c'est votre cheffe Sicilienne.
Ma passion pour la cuisine transmise par mes grands mères, va faire voyager vos papilles.

**Buon Appetito !!!**

## MENU BANBINO

**Enfant jusqu'a 8 ans** 11€

**1 PIATTO**
- Pizza enfant ( Regina / Margherita )
- Nuggets et frites/ purée
- Pate ( Bolognaise/ sauce tomate nature )

**1 BIBITA**
- Sirop à l'eau
- Jus de pomme

**1 DOLCE**
- 1 boule de glace au choix
- 1 Compote

## INSALATA

**CIOTOLA DI INSALATA VERDE** 4€
Bol de salade verte.

**CESAR** 17€
Mélange de salades, tomates cerise confites, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano, poulet pané, oeuf et sa sauce César.

**MOZZARELITA** 15€
Mélange de salades, tomates cerise confites, oeuf, olives noires à la Grecque, pesto di TP, mozzarella di Bufala.

**BALTICA** 17€
Mélange de salades, tomates cerise, saumon fumé, copeaux de parmigiano reggiano, croûtons, artichaut à la romaine, roquette et citron.

**FRENCHITZA** 16€
Mélange de salades, tomates cerise, speck, spianata piccante avec du camembert pané pour les gourmands et sa confiture de tomate maison.

**SALADE TP** 18€
Mélange de salades, tomates cerise, olives noires à la Grecque, artichaut à la romaine, prosciutto de Parma, sauce pesto di TP et sa crémeuse burrata.

## PESCE

**POLIPO SICILIANO** 23€
Tentacules de poulpe aux zestes de citron avec sa purée de pomme de terre à la persillade, menthe et ses tomates confites.

**CARPACCIO DI SALMONE** 21€
Généreux, réalisé à partir de saumon frais entier, sauce carpaccio maison, copeaux de parmesan, roquette.
Accompagné de pommes de terre rôties maison.

## CARNE

**BAVETTE SAUCE GORGONZOLA** 20€
Pièce de boeuf de 220g goûteuse et sa sauce au gorgonzola crémeux
accompagné de salade et pommes de terre rôties maison.

**MAGRET ENTIER 'MAISON SAMARAN' ET SA SAUCE CHASSEUR** 23€
Magret entier grillé et sa sauce aux champignons accompagné de salade et pommes de terre rôties maison.

**CARPACCIO DI MANZO** 21€
Généreux, réalisé à partir de pièce de bœuf tendre, sauce

## DOLCI FATTI IN CASA

**TIRAMISU TRADIZIONALE** 8€
Mascarpone, Marsala, café.

**CANNOLO SICILIANO** 8€
Pâte croustillante frite farcie avec de la ricotta de brebis travaillée avec des pépites de chocolat, vanille et cannelle.
Servi avec sa boule de glace vanille et chantilly.

**TARTE TATIN RIVISITATA** 8€
Servi avec sa boule de glace vanille et chantilly.

**CALZONE AL PISTACCHIO & NUTELLA** 8€
Chausson au Nutella et crème de pistache et éclats de noisettes caramélisés.

**DOLCE DEL MOMENTO** 8€
Laissez-vous transporter à la découverte des délices. Préparé par notre cheffe.

## PATISSERIE SICILIENNE

**Pâtisseries typiques de Sicile avec des différents goûts:**

- Apolline Chocolat
- Apolline Citron.
- Croccanti Chocolat.
- Cannolo Chocolat.
- Cannolo Citron.
- Cannolo Pistache.

## GOLOSO

**CAFE AFFOGATO** 7€
Espresso boule de glace vanille.

**IRISH COFFEE** 8€
whisky, café et crème fouettée.

**THÉ OU CAFÉ GOURMAND** 9€
Thé ou café espresso, décaféiné accompagné de ses 3 gourmandises et de sa boule de glace.

# MENU

## PIZZA

### PIZZA ROUGE

Classica / Grande
ø 26cm / 33cm

**MARGHERITA** 11€ / 13€
Tomate, mozzarella, Basilic.

**REGINA** 12€ / 14€
Tomate, jambon supérieur, mozzarella.

**ROYALE** 13€ / 15€
Tomate, champignons de Paris frais, jambon supérieur, mozzarella.

**SICILIANA** 13€ / 15€
Tomate, oignons confits, câpres, olives, mozzarella, filets d'anchois.

**VEGETARIANA** 13€ / 15€
Tomate, oignons confits, courgette, champignons de Paris frais, aubergines, artichauts à la romaine, mozzarella.

**PROVOLA E PEPE** 15€ / 17€
Tomate, provola fumé, saucisse de Toulouse, basilic, ciboulette.

**CALZONE** 14€ / 16€
Tomate, jambon supérieur, Ricotta, provola fumé, basilic, mozzarella.

**BOSCAIOLA** 15€ / 17€
Tomate, mozzarella, champignons de Paris frais, saucisse de Toulouse, Basilic.

**AMATRICIANA** 15€ / 17€
Tomate, oignons, Guanciale croquante, pecorino romano râpé, basilic.

**LA NORMA** 15€ / 17€
Tomate, aubergines, ricotta salata, mozzarella, basilic.

**DIAVOLA** 15€ / 17€
Tomate, mozzarella, gorgonzola AOP, piment frais, spianata piccante, saucisse de Toulouse basilic, ciboulette.

**4 STAGIONI** 14€ / 16€
Tomate, champignons de Paris frais, jambon supérieur, artichauts à la romaine, mozzarella, olives.

**PARMIGIANA** 15€ / 17€
Tomate, mozzarella, après cuisson : jambon de parme, parmesan, sauce basilic, roquette, tomate cerise.

### PIZZA BLANCHE

Classica / Grande
ø 26cm / 33cm

**BUFALINA** 14€ / 16€
Mozzarella di bufala, basilico, parmesan, tomates cerises, sauce pesto.

**CAPRINA** 14€ / 16€
Chèvre, mozzarella, trait de miel.

**SAVOIA** 14€ / 16€
Oignons confits, pomme de terre, Guanciale croquante, mozzarella, reblochon.

**FORMAGGI** 15€ / 17€
Mozzarella, gorgonzola AOP, Ricotta, provola fumé, ciboulette.

**LA CHARLIE** 15€ / 17€
Chèvre, mozzarella, Guanciale.

**LUCIANA** 15€ / 17€
Oignons confits, champignons de Paris frais, mozzarella, magret de canard frais du
Sud-ouest de chez SAMARAN.

**NORVEGESE** 15€ / 17€
Oignons confits, courgette, saumon frais, mozzarella.

**SPIDER COCHON** 16€ / 18€
Spécialité du pizzaiolo, une pizza sur l'autre : mozzarella, après cuisson : speck, tomate cerises, stracciatella, roquette.

**TRUFFATA** 16€ / 18€
Crème de truffe, champignons, mozzarella, après cuisson : speck, pecorino affiné à la truffe, ciboulette.

### MEZZO MEZZO

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

18€

**Ciao !**

Je suis votre Chef Pizzaiolo Sicilien, et c'est avec une immense passion que je cuisine ici.
Chez nous, la pâte à pizza est confectionnée maison, c'est une évidence !!
Tous nos produits, y compris les charcuteries, sont coupées et préparées maison.
Je vous promets une explosion de saveurs qui réveillera vos papilles.

**Buon appetito !!!**

Prix TTC Service comprit