



BOCCACCIA

CUCINA ITALIANA & GRIGLIA

ANTIPASTI

BUFFALO BOMBS 9

Petites billes de mozzarella di bufala AOP panées, servies avec du Parmigiano Reggiano 24 mois AOP et un coulis de tomate maison au basilic

PETTOLE ALLA NERANO 10

Petites boules de pâte gonflée levée typiques des Pouilles, servies avec crème des courgettes rôties, basilic et Caciocavallo di grotta AOP

BURRATINA E CRUDO DI PARMA 11

Burratina des Pouilles 125g et jambon de Parme AOP

MORTAZZA E GNOCCO FRITTO 8

Chiffonnade de mortadelle à la pistache de Bronte AOP, accompagnée de gnocco fritto (petits pains soufflés), comme à Bologne

BOMBETTE PUGLIESI 10

Rouleaux d'échine de porc farcis à la pancetta, au fromage et au persil

VITELLO TONNATO 12

Fines tranches de rôti de veau cuit à basse température et sa sauce thon, câpres, anchois, jaunes d'œufs cuits et vin blanc (plat incontournable de la cuisine piémontaise)

PRIMI

LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA 21

Pâtes linguine aux palourdes, poutargue, ail et persil

FUSILLI ALLA CRUDAIOLA DI SPADA 21

Pâtes fusilli fait maison avec crème de roquette, espadon mi-cuit, tomates cerises, olives taggiasche et câpres

MALLOREDDUS AL RAGÙ DI SALSICCIA 19

Pâtes malloreddus fait maison, sauce tomates, chair à saucisse, Parmigiano Reggiano 24 mois AOP et graines de fenouil

SPAGHETTONI NERI ALLA PUTTANESCA DI SEPPIA 24

Pâtes à l'encre de seiche spaghetti alla chitarra fait maison, sauce à base de seiche fraîche, de tomates cerises, d'olives Teggiasche, d'anchois, de câpres, d'ail et de persil

TORCHIETTI PESTO E RICOTTA 19

Pâtes Torchietti fait maison servie avec Pesto "alla genovese" et crème de ricotta di bufala AOP

DOLCI

TIRAMISÙ 8

La véritable recette au café et au mascarpone (ne contient pas d'alcool)

DELIZIA AL LIMONE E FRAGOLE 11

Biscuits Pistoccus trempés dans un sirop de limoncello et de citron, crémeux au citron, fraises fraîches et ganache montée au chocolat blanc Valrhona et au citron

PANNA COTTA VANIGLIA E FRUTTI ROSSI 9

Panna cotta à la vanille de Madagascar, avec un coulis de framboise et des fruits rouges frais

AFFOGATO AL CAFFÈ 8

Glace à la vanille, café "Borbone" et sablé Sbrisolona

GELATO 7

Deux boules de votre choix parmi vanille, noisette ou citron

SECONDI

MILANESE DI MELANZANA ALLA PARMIGIANA 21

Aubergine panée et croustillante, servie avec une sauce de tomates rôties, une crème de Parmigiano Reggiano 24 mois AOP, de la mozzarella di bufala AOP et de basilic

TAGLIATA TOSCANA 27

Entrecôte de bœuf 350g, accompagnée des pommes de terre grillées, de salade de roquette, des tomates cerises et des copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois AOP

AGNELLO A SCOTTADITO 27

Côtelettes d'agneau accompagnées de pommes de terre et poivron Corne de bœuf, le tout grillé au four à charbon

COSTATA DI MANZO 90

Côte de bœuf 1,2 Kg Aberdeen IGP nourri à l'herbe (Ecosse) maturée 30 jours (Dry Aged), accompagnée de pommes de terre grillées et poivrons Corne de bœuf grillés

POLPO DI SCENA 25

Poulpe cuit à la vapeur, puis grillé au charbon de bois, servi avec des pommes de terre grillées, de l'huile à l'ail et du persil

BRANZINO ALLA BRACE 27

Bar entier (environ 400g) grillé au four à charbon de bois, servi avec de la mayonnaise fait maison aux herbes, des pommes de terre grillées, de l'huile à l'ail et du persil

PASTA FRESCA FATTA IN CASA


toutes nos pâtes sont fraîches et faites maison, préparées tous les jours dans notre laboratoire

CUISON AU GRILL



= cuisiné à la braise avec la note fumée caractéristique du four à charbon de bois Mibrasa

 VÉGÉTARIEN

 SANS GLUTEN

Les prix sont indiqués en euros, taxes et service compris.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande. Chèques non acceptés.