

Antipasti Acireale _____ **18 €**

Poivrons grillés, Aubergines grillées, Caponata siciliana, toast de Focaccia et son coeur de Stracciatella fraiche des Pouilles

Insalata di Mare _____ **18 €**

Salade de poulpes au citron, aux olives et pommes de terre sur un lit de salade et oignons rouges

Tatin Légumes & Burrata _____ **17 €**

Délicieuse ratatouille de légumes chaude (tomates, aubergines et poivrons, courgettes grillées, un soupçon de tapenade d'olives noires et d'anchois) posée une pâte feuilletée surmontée d'une Burrata crémeuse à souhait

Arancino _____ **14 €**

Arancino Ragù (recette typiquement sicilienne) : boule de riz safrané chaude farcie d'une sauce bolognaise, mozzarella et petits pois sur un lit de salade et Pancetta (charcuterie à base de porc)

Carpaccio & bufala _____ **16 €**

Carpaccio de Boeuf, Copeaux de Parmigiano Reggiano, Oignons rouges, Câpres, Pesto de basilic frais, roquette, Mozzarella di Bufala et toast de focaccia

Focaccia Barese _____ **5 €**

Délicieuse part de focaccia pour accompagner votre salade

Les extras

Extra Piccola _____ 4 €

(salade d'accompagnement)

Extra frites _____ 4 €

Frites "maison" pour accompagner votre salade

Extra Mozzarella di Bufala, Burrata ou Stracciatella _____

Reine Margherita _____ **13 €**

Base Tomate, Mozzarella Fior di latte, Parmigiano Reggiano 30 mois, Basilic

4 Formaggi _____ **15 €**

Base Tomate, Mozzarella di Fior di latte, Taleggio, Gorgonzola, Scarmozza fumée

1/2 Pizza Classica & Salade _____ **15 €**

½ pizza au choix accompagnée d'une belle salade composée
pour les pizzas de la gamme Eccellenza, prévoir +1 €

Diavola _____ **15 €**

Base Tomate, Mozzarella Fior di latte, Poivrons rouges frais, Spianata Piccante (charcuterie de porc), Scarmorza fumée

Forestiera _____ **15 €**

Base Tomate, Mozzarella Fior di latte, Jambon cuit aux herbes, Champignons de Paris , Crème.

Regina _____ **14 €**

BaseTomate, Mozzarella Fior di latte, après cuisson Jambon cuit aux herbes (charcuterie de porc)

CALZONE MILLESIMO _____ **20 €**

Base crème de truffes d'été, Champignons, Mozzarella fior di latte, Jambon à la truffe noire d'été (charcuterie de porc)

CALZONE UGO _____ **18 €**

Base Tomate, Mozzarella Fior di latte, Jambon cuit aux herbes (charcuterie de porc), Champignons de Paris , Crème accompagné d'une salade composée

CALZONE CLAUDIO _____ **19 €**

Base Mozzarella Fior di latte, crème, Ricotta, Saumon fumé, accompagné d'une salade d'épinards crus marinés ail et citron

CALZONE SOLO FORMAGGI _____ **18 €**

Base Tomate, Gorgonzola DOP, Mozzarella Fior di latte, Scarmozza fumée, Taleggio

Nous avons choisi la farine de blé type 1 Bio del Molino Grassi obtenue à partir d'une sélection des meilleurs grains bio italiens.

Ce qui fait la différence de notre empatement, en plus de sa farine, c'est la fabrication de son petit levain (biga) et la recherche de la bonne maturation, afin que la pâte s'élève lentement, au minimum pendant 48 à 72 heures, assurant ainsi parfum et légèreté.

Dans la parfaite tradition italienne, terre de mozzarella et de tomates, SPUNTINO vous propose une pizza typique et 100% fait « maison »

Extra (Œuf ou Charcuterie) _____ 2.00 €

Extra Charcuterie truffée _____ 3.00 €

Extra Mozza di Bufala 125gr ou Burrata ou Stracciatella _____ 4.00 €

TARTUFATA _____ **18 €**

Base Crème de truffes d'été, Mozzarella fior di latte, Champignons Paris, après cuisson Straciatella fraîche des Pouilles, Noisettes grillées, un soupçon d'huile de truffe d'été

CASTELLO _____ **20 €**

Base crème de truffes d'été, Champignons, Mozzarella fior di latte après cuisson Straciatella fraîche des Pouilles, Jambon artisanal à la truffe noire d'été (charcuterie de porc)

PESCE E MANGIA _____ **16 €**

Base Mozzarella Fior di latte et crème après cuisson Ricotta, Saumon fumé et Epinards crus marinés ail et citron

EMILIANA _____ **18 €**

Base Tomate, Mozzarella Fior di latte, après cuisson Mortadella Bologna aux pistaches, Crème de pistaches Sicilia et éclats de pistaches fraîches

1/2 PIZZA ECCELENZA & SALADE _____ **16 €**

Votre 1/2 pizza ECCELLENZA accompagnée d'une salade composée

PARMA _____ **16 €**

Base Tomato, Mozzarella Fior di latte, après cuisson Jambon cru di Parma (AOP 100% italienne) (charcuterie de porc), Copeaux Parmigiano Reggiano 30 mois

CUORE di BURRATA _____ **16 €**

Base Pesto de Basilic, Mozzarella Fior di latte après cuisson Stracciatella des Pouilles, Tomates Datterini Rouges semi confites et Pancetta (charcuterie de porc)

BUFALINA _____ **16 €**

Base Tomato, Mozzarella Fior di latte, Tomates cerises après cuisson Mozzarella di Bufala DOP, Pesto de basilic frais

ALLA NORMA _____ **16 €**

Base Crema Gorgonzola DOP, Mozzarella Fior di latte, Aubergines grillées, Tomates Datterini rouges semi confites et Scarmorza fumée.

ALLA BOLOGNESE _____ **15 €**

Pâtes fraîches nappées d'une sauce Bolognaise (à la viande hachée de boeuf Black Angus). Présence de Porc (guanciale)

BERGAMASCO _____ **16 €**

Pâtes fraîches nappées d'une sauce crémeuse au Gorgonzola, après cuisson Speck dell'Alto Adige (charcuterie à base de porc) éclats de noisettes torréfiées

ALBA TARTUFO _____ **23 €**

Pâtes fraîches nappées d'une sauce crémeuse au Parmigiano Reggiano DOP 30 mois, Chiffonade Jambon cuit artisanal à la truffe après cuisson Carpaccio de truffes noires d'été et Noisettes torréfiées

GENOVESE _____ **17 €**

Pâtes fraîches nappées d'une sauce au Pesto de Basilic frais et Stracciatella fraîche des Pouilles, surmontée après cuisson d'une Burrata Andriese (100 gr)

POMODORO & BASILICO _____ **12 €**

Pâtes fraîches nappées d'une sauce à base de tomates et basilic

GNOCCHI SAN PIETRO _____ **23 €**

Gnocchi à la pomme de terre farcis à la truffe noire, ricotta et champignons porcins, sauce au parmigiano reggiano surmonté après cuisson d'une chiffonnade de jambon cuit à la truffe noire

GNOCCHI UMBRIA _____ **16 €**

Gnocchi extra frais, crème de Parmigiano Reggiano 30 mois, champignons, soupçon d'huile d'olive à la truffe d'été gratinés au four, accompagnés d'une salade

GNOCCHI SICILIANA _____ **16 €**

Gnocchi extra frais, sauce tomate et basilic, Mozzarella fior di latte, chiffonnade de mortadella di Bologna à la pistache gratinés au four, accompagnés d'une salade.

LASAGNA BOLOGNESE _____ **16 €**

Lasagnes fraiche, sauce bolognaise Boeuf Black Angus, béchamel et mozzarella fior di latte gratinés au four, accompagnés d'une salade.

MELANZANE PIZZAIOLO _____ **16 €**

Aubergines grillées, sauce bolognaise Boeuf Black Angus et mozzarella fior di latte gratinés au four, accompagnés d'une salade.

Les sauces aux choix :

Les sauces sont exclusivement fabriquées sur place à base de produits frais.

TIRAMISU _____ **8 €**

Crème de mascarpone, savoirdi au café et au Marsala

PANACOTTA _____ **7 €**

Panacotta aux fruits rouges des bois

FONDENTE CHARTROUSINE _____ **8.00 €**

Fondant au chocolat coulant, chaud à coeur et sa glace Chartreuse artisanale

AFFOGATO _____ **7 €**

Une incroyable glace à la vanille, noyée dans un caffè à l'italienne enfouis sous une montagne de chantilly

BABA MIO _____ **9 €**

Baba au rhum épicé avec sa glace ananas et morceaux d'ananas

VUOI FARE L AMERICANO _____ **8 €**

Brownie aux noix de pécan délicatement chaud, Noisettes caramélisées, glace Vanille et coulis de chocolat

CAFFE GOURMAND _____ **8 €**

Assortiment de gourmandises accompagnées de son espresso (ou thé ou décafeinato)

CAFFE DOLCEZZA _____ **4 €**

Espresso accompagné de la gourmandise du moment

Nos coupes glacées :

Le père chartreux _____ **8.00 €**

Glace Chartreuse x 2, un soupçon de Chartreuse verte, chantilly

Tagada _____ **8.00 €**

Glace Fraise, Framboise, Mangue, Fraise Tagada et Chantilly

Coppa Italia _____ **8.00 €**

Glace Tiramisu, Stracciatella, Brisures de biscuits Cookies et Chantilly

Dame Blanche, ou chocolat Liegeois ou caffè liegeois **8.00 €**

My Kinder _____ **8.00 €**

Glace Marrons d'Ardèche, Vanille, biscuit Kinder Bueno et Chantilly

Nos glaces :

1 boule / 2 boules / 3 boules **3 € / 5 € / 7 €**

Crème glacée :

Vanille à l'infusion de gousses entières de vanille

Café Café 100% Arabica

Chartreuse Crème montagne Hautes Alpes et Liqueur Chartreuse

Marron Crème Marron d'Ardèche

Chocolat Intense au cacao d'Afrique de l'Ouest

Nutty Choco

Tiramisù

Stracciatella

Menthe Chocolat Menthe et chocolat

Pistache à partir de véritable pistache d'Iran

Caramel Au beurre de baratte et fleur sel de l'île de Ré

Rhum Raisins Rhum brun des Antilles et raisins

Fraise

Sorbets :

Citron Jaune Citron de Sicile et Menton

Mangue Passion Mangue Alphonso d'Inde et Fruits Passion

Framboise Framboise Williametta de sous bois

Ananas