

À PARTAGER (OU PAS!)

Calamari alla romana

Calamars à la romaine maison, aioli frais

15€

Misto di salumi italiani

Assortiment de charcuteries italiennes
Bresaola, mortadelle, jambon Duroc, Ventricina, burrata, focaccia

25€

La piccola napoletana

Pâte croustillante style Napolitain, base tomate, parmesan, câpres, anchois de Cetara, olives noires et basilic

13€

Mozzarella di bufala

Mozzarella de bufflonne (200g), huile d'olive vierge extra, fleur de sel, pesto, pain grillé

18€

La piccola romana

Pâte croustillante style napolitain, jambon blanc, poivre fermenté, roquette, mozzarella de bufflonne, huile d'olive aromatisée à la truffe noire

13€

Misto de bruschetta

Assortiment de tartines italiennes

14€

Burrata della compagnia

Burrata, huile d'olive vierge extra, fleur de sel, pesto, pain grillé

20€

La piccola tirolese

Pâte croustillante style napolitain, base tomate, tranches de lard fumé, chèvre, miel, pousses d'épinards

13€

Supplément Focaccia du Chef - 5€
(suggéré avec la Burrata)

NOS SALADES

Insalata di pollo

Laitue romaine, sauce Caesar maison, filets de poulets et châpelure croustillante, chips de jambon, tomates cerises, croûtons, oeuf dur, parmesan, pignons de pin

18€

NOS VIANDES ET POISSONS

Scaloppina alla milanese

Escalope de veau du Tarn panée, linguine " De Cecco ", jus de veau corsé,
Au choix : Sauce Arrabiata ou Jus de veau corsé & crème de parmesan

26€

Seppie al prezzemolo

Seiche à la plancha, persillade, légumes de saison rôtis à l'huile d'olive, citron, pesto, basilic

25€

Carpaccio di manzo

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, pignons de pin, pesto, basilic, roquette, huile d'olive,
citron & pommes de terre Agata croustillantes

22€

Cotoletta di vitello

Côte de veau 300gr, basse température, pûlée de champignons, minis gnocchis au parmesan

36€

tataki di tonno

Tataki de thon mi-cuit pané, courgettes huile basilic, chorizo, sauce césar, roquette

26€

Ballotina di pollame

Ballotine de poulet de chez Samaran à la truffe et provola fumée, tagliatelles crème de champignons, sauce foie gras

28€

Supplément salade - 2,50 €

Supplément jambon cru "Duroc de Batallé" - 7,00 €

Supplément mini gnocchis au parmesan et jus réduit - 6,00 €

Supplément pommes de terre Agata croustillantes - 2,50 €

Supplément aïoli - 1,50 €

NOS PÂTES

Galletti della compagnia

Galletti " De Cecco ", crème au chorizo, champignons, oignons, gambas sauvages

Supplément noix de Saint-Jacques fraîches snackées - 9,00 € x 3 pièces

21€

Ravioli al tartufo

Ravioles fraîches à la crème de champignons truffée

22€

Pasta della squadra

Linguines "De Cecco", stracciatella, crème de parmesan, jus de veau corsé, tomates confites

19€

Linguine alla carbonara

Linguines "De Cecco", pancetta, crème, parmesan, jaune d'oeuf, poivre fermenté

19€

Agnolotti del plin

Ravioles farcies à la viande braisée, courgettes grillées, copeaux de parmesan, basilic, crème au speck. ail et échalottes

23€

Spaghettoni con seppioline, gamberi e pesto di nocciole

Spaghettoni "De Cecco", pesto maison aux noisettes et tomates confites, supions et gambas en persillade, basilic

23€

Tagliatelles al pesto

Tagliatelles, pesto vert de La Compagnie, légumes rôtis, parmesan, huile d'olive, basilic

19€

Tagliatelles all'Arrabiata

Tagliatelles fraîches, sauce tomate, piment oiseau, chips de basilic, ail

16€

La gran Spaghettoni (per 2)

PRIX PAR PERSONNE.

le soir uniquement

Spaghettoni "De Cecco", servi dans une meule de pecorino entière, crème de champignons truffée, crème de parmesan, lamelles de truffe

31€

Certaines de nos pâtes peuvent être commandées sans gluten : Galletti, Carbonara, Tagliatelles al pesto

NOS PIZZAS

La margherita

Sauce tomate San Marzano, mozzarella " fior di latte ", basilic
Après cuisson : mozzarella de bufflonne

15€

La vegetariana

Sauce tomate San Marzano, mozzarella " fior di latte ", poivrons, aubergines,
champignons, parmesan
Après cuisson : roquette

17€

La diavola

Sauce tomate San Marzano, mozzarella " fior di latte ", ventricina piccante, poivrons

17€

La vegana

Sauce tomate San Marzano, aubergines, champignons, oignons rouges,
chapelure à la persillade
Après cuisson : pousses d'épinards, oignons frits

16€

La calzone

Sauce tomate San Marzano, mozzarella " fior di latte ", jambon blanc,
champignons de Paris, jaune d'oeuf
Après cuisson : roquette

19€

La lollobrigida

Sauce tomate San Marzano, mozzarella " fior di latte "
Après cuisson : mozzarella de bufflonne, jambon cru " Duroc de Batallé ", roquette

19€

La napoletana

Sauce tomate San Marzano, mozzarella " fior di latte ", parmesan, câpres fines,
 anchois de Cetara (maison Delfino Battista), olives noires, basilic

17,50€

La comilla

Mozzarella " fior di latte ", chèvre, gorgonzola, provola fumée

19€

La caligola

Crème de truffe, mozzarella " fior di latte ", champignons, parmesan
Après cuisson : roquette, mozzarella de bufflonne

20€

La calabrese

Base tomate, fior di latte, champignons, oignons, provola, pancetta de porc,
crème, olives noires, roquette, copeaux de parmesan

19€

La spezia

Crème, mozzarella " fior di latte ", truite fumée, aneth
Après cuisson : roquette

23€

La helena

Sauce tomate San Marzano, mozzarella " fior di latte ", jambon blanc, champignons
Après cuisson : roquette

19€

La modigliani

Mozzarella " fior di latte ", chèvre, miel, oignons rouges, poitrine de porc fumée,
champignons

Après cuisson : pousses d'épinards

19€

La irina

Sauce tomate San Marzano, mozzarella " fior di latte ", poivrons, oignons,
bœuf Black Angus, tabasco

20€

La vesuvia (coup de coeur du chef)

Sauce tomate, supions, basilic, origan. Cuit à l'étouffée, comme un soufflé

20€

Supplément demi burrata - 8,50€

Pâte à pizza façon napolitaine, 40% d'eau, poussée de 4 jours
Farine moulue à la pierre (agriculture raisonnée)

NOS DESSERTS

Tiramisù nutella

9€

Fondant à la pistache, boule de glace framboise

15 minutes d'attente

9€

Vacherin de la compagnie

selon les saisons

9€

Panettone de la compagnie façon pain perdu

Caramel beurre salé et glace yaourt

9€

Royal chocolat

9€

royal chocolat

9€

Banoffee de la compagnie

9€

Baba de la compagnie

crème chantilly, rhum, crème tiramisu façon Compagnie

9€

Cafe gourmand

Soup / Lemon / Garlic

10€

The gourmand

Soup / Lemon / Garlic

10€

Champagne gourmand

Soup / Lemon / Garlic

14€

supplément chantilly maison

Soup / Lemon / Garlic

1,50€

Tous nos desserts sont faits maison par notre pâtissière !