



- Vitello Tonnato 23€

Noix de Veau cuite à basse température, taillée en chiffonnade, crème d'œuf au thon, câpres
Veal filet slow-cooked, thinly sliced, crème of tuna, capers

- Carpaccio di Manzo e Mozzarella di bufala DOP 24€

Carpaccio de boeuf et Mozzarella Di Bufala DOP, huile d'olive et fleur de sel
Beef Carpaccio with Bufala Mozzarella DOP Olive oil

- Manzo all'italiana come un « Tartare » 26€

Tartare de bœuf au couteau, préparé, straciatella poivrée, olives confites, pesto, parmigiano,
huile de mandarine

Tartare beef, peppered, Straciatella, olive confit, pesto, Parmesan, mandarin oil

- Insalata Saperi del Sud 22€

Tomates confites, olives, roquette, Parmesan, confiture d'olives, crème de fèves, kumquat
roquette, citron, caperons, vinaigrette aux agrumes

Tomatoes Confit, olives, rocket Parmesan, Parma ham, lemon, anchovies, capers, citrus
vinaigrette

*Nous vous proposons de choisir vos types de pâtes, que nous travaillerons ensuite selon
les recettes ci-dessous*

We offer you a choice of pasta to choose alongside the following dishes

- PENNE PAPERDELLE RIGATONI

- La Autentica Carbonara 27€

Jaune d'œuf, pécorino pepato et Salato, guanciale, poivre

Egg yolk, salt and peppered pecorino cheese, cured pork guanciale, pepper

- Pesto Genovese 25€

Pesto Sauce

- Gorgonzola Riserva, nocce, rosmarino e miele 28€

Gorgonzola grande Réserve, noix, romarin et miel

Gorgonzola Riserva, walnuts, rosemary and honey

- Alla Verdura 25€

Légumes de saison selon le choix du chef, ail et huile d'olive

Seasonal vegetables chosen by the chef, garlic, olive oil

– Orecchie di elefante, 33€

patate al forno, verdura et limone

Entrecôte de veau milanaise, patate au four, roquette et citron

Milanese veal rib steak, oven potato, rocket and lemon

– Burger italiano 26€

Pain bun, 180g de viande hachée dry age, roquette, crème de Burrata, pesto, huile d'olive, caponata moderne, tomates confites

Burger bun, 180g of dry age ground meat, rocket, Burrata cream, pesto, caponata, confit tomato

– Burger Savoiaro 27€

Pain burger, 180g de viande hachée dry age, sauce GCC, feuille de chêne, vacherin de la « Ferme de l'Adroit », rôsti, confit d'oignons, oignons pickles

Burger bun, 180g of dry age ground meat, GCC sauce, oakleaf lettuce, vacherin cheese from Val D'Isere's Farm 'Ferme de l'Adroit', roast potato, caramelised onion, pickled onions

– Lasagne Tradizionale 25€

Les lasagnes de tradition, servie avec salade et gremolata

Traditional Lasagne, served with salad and gremolata sauce

NOS PINSA

La Pinsa Romana c'est une recette qui remonte à la Rome Antique, un mélange de farine de Blé (en majorité), riz et soja.

A traditional dough base, made from a mix of flour.

– Savoyarde 24€

Crème, pomme de terre, lardons, reblochon, oignons, Mozzarella

Cream, potatoes, bacon, reblochon cheese, onions, Mozzarella

– Romana 23€

Tomate, Mozzarella. Après cuisson salade, tomates fraîches, Mozzarella bufala, oignons rouges, basilic, origan, balsamique, huile d'olive

Tomato, Mozzarella, salad, fresh tomatoes, Bufala Mozzarella, red onion, basil, oregano, balsamic and olive oil.

- Napolitana 21€

Tomate, anchois, olives, Mozzarella, origan
Tomato, anchovies, olives, Mozzarella, oregano

- Regina 21€

Tomate, jambon cuit, champignon, Mozzarella
Tomato, cured ham, mushrooms, Mozzarella

- 4 Stagioni 22€

Tomate, jambon cuit, champignon, artichaut, œuf, Mozzarella
Tomato, Cured ham, mushrooms, artichokes, egg and Mozzarella

- 5 Formaggi 22€

Crème, Bleu, chèvre, fontina, emmental, Mozzarella
Cream, blue cheese, Goat cheese, Fontina, Emmental and Mozzarella Cheese

- Charcutière 24€

Tomate, jambon cuit, Mozzarella. Après cuisson mortadelle, spianata, tomates séchées, copeaux de Parmesan
Tomato, Cured ham, Mozzarella, cooked mortadella, spianata salami, sundried tomatoes, and grated Parmesan

- Chèvre miel 23€

Crème, Chèvre, noix, confit d'oignons rouges, Mozzarella.
Après cuisson magret de canard, confiture de figue miel
Cream, goat cheese, walnuts, caramelised red onions, Mozzarella, fig and honey jam

- Pinsa del sud 25€

Base crème de fèves, confiture d'olives, poivron confit, straciatella, pousses de petits pois, N'duja piquant, kumquat
Creme of broadbean base, olive confit, caramelised pepper, straciatella, peashoots, spicy N'duja, kumquat

- La Folliero 26€

Primée à Anzio en 2021 au championnat du monde
Base butternut, Burrata, huile de mandarine, jambon blanc fumé, noisettes, yuzu, jeunes pousses et pistaches
Butternut base, Burrata, mandarin oil, smoked white ham, hazelnut, yuzu, baby leaves and

- La Folliero 26€

Primée à Anzio en 2021 au championnat du monde

Base butternut, Burrata, huile de mandarine, jambon blanc fumé, noisettes, yuzu, jeunes pousses et pistaches

Butternut base, Burrata, mandarin oil, smoked white ham, hazelnut, yuzu, baby leaves and pistachio

Supplément ingrédients

Additional Ingredients +1.5€

BAMBINO 15€

Penne Bolognese OU Steak haché français 125gr BIO et Frites

DOLCE DU MOMENT à partir de 8€

Desserts of the day



NOS BOISSONS

BIÈRES PRESSIONS

25cl 50cl

Perroni 4.5€ 7.5€

St Stephanus 5€ 9€

Pietra 5.5€ 10€

Blanche des neiges 5€ 9€

Bacchus Framboise 5€ 9€

Meantime Anvtime IPA 5€ 9€

CIDRES

Fils de Pomme 6.5€

EAUX

Acqua Panna 75cl 7€

San Pellegrino 75cl 8€

Badoit 33cl 4€

Evian 33cl 3.5€

VINS AU VERRE

à partir de 6€

From 6€

Pietra 5.5€ 10€
Blanche des neiges 5€ 9€
Bacchus Framboise 5€ 9€
Meantime Anytime IPA 5€ 9€
Sup. Picon 0.5€
Sup. sirop 0.3€

BOISSONS CHAUDES

Expresso 3€
Noisette 3.30€
Double expresso 5€
Chocolat chaud 5€
Latte macchiato 4.5€
Café au lait 4.5€
Chocolat viennois 6.5€
Café viennois 6.5€
Thé 4€
Vin chaud maison 6€

Acqua Fanta 75cl 7€
San Pellegrino 75cl 8€
Badoit 33cl 4€
Evian 33cl 3.5€

SODAS EN FONTAINE

Draft
33cl 50cl
Coca , Coca Zero 4.5€ 7.5€
Sprite 4.5€ 7.5€
Fuzetea 4.5€ 7.5€
Fanta 4.5€ 7.5€

JUS DE FRUITS ARTISANAUX

Bissardon 25cl 6€
Orange, pomme, fraise, framboise, mangue,
pêche, myrtilles, ananas, tomate