

PARTAGEONS

Planches Signatures

La Cagliariari

Per 2
22€

Per 4
41€

La Scandolosa

**Avec pizza margherita*

Planche de 1m80 (env 12 personnes)
125€

La Tadasuni

Planche de 1 mètre (6/8 personnes)
68€

Boulettes de bœuf/ Bruschetta champignons/ Calamars frits/Pecorino/Légumes grillés, Jambon de Parme ou pommes sautées/mozzarella panée/

ANTIPASTI

Entrées à partager ou uniquement pour toi !

Bruschetta pesto stracciatella 14€

Pain de campagne, pesto Genovese, stracciatella

Mozzarella Fior di Latte in carrozza 11€

Fromage pané, sauce tomate Antonella

Stracciatella al tartufo 16€

A la truffe, maison "Antica Fattoria", village de Corato

Polpettine di Nonna 15€

Boulettes de viande 100% boeuf de mémé Raffaella
sauce tomate et parmesan

Antipasti alla griglia 14€

Tomates confites/poivrons/champignons,
courgettes/ artichauts grillés, olives
taggiasche, basilic

Salumi e pecorino Sardo Salis 16€

Jambon de Parme 24 mois, coppa Cavazzuti,
mortadella pistacchi
et Pecorino (fromage Sarde)

Calamari fritti alla romana.... 16€

L'entrée typique italienne de
calamars frits, sauce tartare.

MENU DEJEUNER 25€

*Uniquement le midi, du mardi au vendredi

BOISSONS

Bière Peroni 25cl / Verre
de vin

Coca cola ou coca zéro

1/2 gazeuse ou plate

PLATS

Pizza Margherita ou Regina ou
4 fromages

Rigatoni ragù Bolognese*

Pasta pesto stracciatella

MENU BAMBINI 16€

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau (grenadine ou menthe)

+

Pasta au beurre ou pasta sauce tomate
ou baby pizza margherita

+

1 boule de glace (vanille ou chocolat)



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

PRIMI PIATTI

Pâtes fraîches Al dente comme en Italie !

Calamarata pesto, stracciatella.... 17€

Pâtes courtes, pesto genovese, stracciatella

La vera Carbonara 21€

La recette romaine : rigatoni, jaune d'œuf battu, pecorino (fromage), guanciale (joue de porc).
Pas de crème fraîche ragazzi !

La nostra lasagna al ragù, cottura 4h 22€

La célèbre lasagne Angelino à la bolognaise de bœuf, parmesan, cuisson 4h, indétrônable !

Spaghetti alle vongole e bottarga 24€

La vrai pasta aux palourdes & poutargue comme à Napoli !

Cannelloni al forno.... 22€

Ricotta, épinards et crème de parmesan

Rigatoni Ragù Bolognese 21€

Notre bolognaise 100% bœuf cuisson 4h avec du parmesan !

Ravioli al tartufo..... 25€

Nouvelle recette, max de truffes et sa crème au parmesan

Risotto cremoso ai funghi 22€

Pleurottes, Cèpes, Paris, parmiggiano, courges

SECONDI PIATTI

Plat de viande ou de poisson de la gastronomie italienne !

Branzino scottato.... 24€

Bar grillé à la mode sarde et légumes de saison

La nostra Milanese di Vitello 29€

Belle escalope de veau panée, pommes au four , sauce tartare

Polpo alla griglia 32€

Poulpe grillé, triple cuisson, purée courges

Tagliata di manzo 34€

Noix d'entrecôte de boeuf tranchée à l'italienne, pommes de terre au four

CONTORNI

Accompagnements

Pommes au four, romarin. 6€

Légumes de saison grillés 6€

Pâte sauce tomate
Pâtes au beurre 7€

Purée de courges 7€

Salade verte 4€

PIZZE

Avec l'ingrédient magique : l'Amore !

Margherita 14€

Sauce tomate San Marzano/ Mozzarella
fior di latte/ basilic

Vegetariana 18€

Mozzarella fior di latte/aubergines/courgettes,
champignons/artichauts/
tomates confites/basilic

Quattro formaggi 19€

Gorgonzola/mozzarella fior di latte/
pecorino/ Scarmorza, basilic

Calzone 20€

Sauce tomate San Marzano/basilic/oeuf
mozzarella fior di latte/jambon
blanc/champignons

Parigi by Olivier 20€

Sauce tomate San Marzano/jambon cuit,
champignons/mozzarella fior di latte/basilic,
œuf

Angelino 22€

Sauce tomate San Marzan/ tomates séchées/
mozzarella fior di latte/jambon de Parme
“Cavazzuti” 20 mois/burrata d’Oro

Marinara 17€

Sauce tomate San Marzano/ anchois Delfino/
câpres/olives taggiasche/origan/basilic

Regina 18€

Sauce tomate San Marzano/jambon cuit,
mozzarella fior di latte/champignons/basilic

Pescatore 19€

Sauce tomate San Marzano/thon Calabrais/
oignons rouges,mozzarella fior di latte/origan

Diavola 20€

Sauce tomate San Marzano/gorgonzola,
spianata piquante/mozarella fior di latte

Kekko 22€

Mozzarella fior di latte/ sauce tomate San
Marzano, coppa “Cavazzuti”(porc) / stracciatella/
éclats de pistaches

Pistacchio 22€

Mozzarella fior di latte/Mortadella (porc)/
pistaches/ burrata/ pesto de pistache

Tartufata 24€

Sauce tomate San marzano/jambon de Parme
“Cavazzuti” 20 mois (porc)/ Mozzarella fior di latte/
parmesan/roquette/carpaccio de truffes

SUPPLÉMENTS PIZZE

Olives taggiasche	2€	Spianata Piccante	4€
Champignons frais	2€	Jambon de Parme	4€
Œuf	2€	Carpaccio de truffes	6€
Thon Calabrais	4€	Anchois Delfino	3€
Roquette	2€	Jambon blanc	3€
Artichauts	4€	Burrata	6€
Oignons	2€	Parmesan	3€
Câpres	2€		

DOLCI

Un dessert gourmand et savoureux ?

Pizzeta nocciolata 9€

La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner, éclats de noisettes.

Panna cotta al pistacchio 11€

A la pistache, cerises Amarena

Caffè Goloso (gourmand) 12€

Déclinaison de desserts du chef

Crema al limone e mascarpone 10€

La crème aux citrons siciliens, mascarpone

Gelati artigianali

Vanille / Chocolat / Sorbet citron

1 boule : 4.50€

2 boules: 9€

Supplément Chantilly : 3€

Profiteroles “ A Pineta” 13€

Choux, crème au chocolat, glace vanille, chantilly, amandes effilées

Fondante al cioccolato 11€

Coulant tout chocolat avec sa chantilly maison

Tiramisù classico 10€

Remonte moi le moral !!!

Le vrai, l'original au café (sans alcool)

Babà napoletano casa “Urciolo” 13€

Rhum, chantilly, amandes effilées

Affogato.... 9€

Le “café noyé” italien avec sa glace vanille et son espresso bien chaud

Sgroppino 13€

Le colonel italien: Sorbet citron, vodka, prosecco, menthe, cerise Amarena

DIGESTIVI 11€

Get 27, Get 31

Amaretto Disaronno, Amaro Montenegro, Grappa Dileta

Limoncello, myrthe

Cognac, Armagnac



Veggie - la liste des allergènes sur demande !