

Pour se mettre en appétit

Sexy Burrata & Panzanella - 10

Croûtons à l'huile d'olive, tomates cerises, olives, oignons rouges, concombre & basilic frais.

Aubergines à la Parmigiana - 10

Gratin d'aubergines à la sauce tomate San Matteo, mozzarella fior di latte & parmigiano.

Craquante Bruschetta - 10

À la ricotta fouettée, pesto, tomates séchées & roquette

Bruschetta & Burrata - 12

Pain grillé, ail, tomates cerises, roquette, burrata (125 g)

Beignets de Mozzarella & Artichauts - 11

Fior di latte & artichauts alla romana.

Antipasti

Antipasti & Burrata - 16

Courgettes grillées, aubergines grillées, poivrons marinés, artichauts alla romana, champignons crus, câpres sauvages, tomates cerises, roquette & burrata (125 g)

Antipasti Bresaola Punta d'Anca & Prosciutto di Parma - 18

Courgettes grillées, aubergines grillées, poivrons marinés, artichauts alla romana, cru de champignons, câpres sauvages, tomates cerises, roquette, bresaola punta d'anca & prosciutto di Parma.



Les pâtes

Linguine all'arrabbiata - 13

Sauce tomate San Matteo, piments, ail, persil & pignons de pin grillés.

Mezzi rigate ai funghi - 13,50

Crème, champignons, oignons & parmesan

Linguine alla puttanesca - 14,50

Sauce tomate San Matteo, thon, olives della Lella

Tagliatelle Aubergine & Burrata - 16

Sauce tomate San Matteo, aubergines, basilic frais & burrata (125 g) « Caseificio Pugliese »

Mezzi rigate al pesto - 14,50

Ricotta, pesto, crème & tomates cerises rôties.

Linguine carbonara - 14,50

Lardons fumés, crème, œuf & oignons.

Mezzi rigate gorgonzola - 14,50

Sauce crème & gorgonzola.

Linguine primavera - 14,50

Champignons, courgettes, tomates cerises, poivrons, oignons, ail, persil & huile d'olive.

Mezzi rigate all'amatriciana & pecorino - 14,50

Sauce tomate San Matteo, lardons fumés, oignons rouges & pecorino.

Ravioli Truffe & Pistache - 19

Crème, champignons, tartufata & pistache.

Tagliatelle al Salmone - 17,50

Saumon fumé, crème & pesto.

Linguine alle Vongole - 19

Palourdes fraîches, ail, persil & vin blanc.



Les Plats

Carpaccio de bœuf & légumes - 18

Courgettes grillées, aubergines grillées, poivrons marinés, champignons crus, artichauts alla romana, câpres sauvages, tomates cerises, roquette & parmesan.

Escalope de veau à la Milanaise - 18

Escalope de veau panée & tagliatelles, sauce tomate San Matteo

Escalopines de veau al limone - 18

Escalopines de veau au citron & crème gourmande

Escalopines de veau crème & champignons - 18

Escalopines de veau aux champignons & crème gourmande.

Escalope de veau alla parmigiana - 19

Escalope milanaise gratinée au four avec aubergines, mozzarella fior di latte, parmesan & pomodoro San Matteo.

Escalopines Mama' Saltimbocca - 19

Escalopines de veau, prosciutto di Parma, sauge, crème, marsala & vin blanc

Menu Bambini - 11

(Moins de 10 ans)

Pizza sauce tomate San Matteo et mozzarella

Ou

Pâtes sauce tomate ou crème

&

1 boule de glace



Pizzas

Base sauce tomates San Matteo

Margherita - 12

Mozzarella fior di latte & basilic frais.

Napolitaine - 14

Mozzarella fior di latte, anchois, câpres & olives della Lella.

Funghi - 13

Mozzarella fior di latte, champignons & basilic frais.

Vesuvio - 15

Mozzarella fior di latte, thon, œuf & oignons rouges.

Parma - 16

Mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma & basilic frais.

Stagione - 16

Mozzarella fior di latte, prosciutto bianco aux herbes, artichauts alla romana, champignons & olives della Lella.

Verduri - 16

Mozzarella fior di latte, champignons, aubergines, poivrons, courgettes & basilic frais.

Burrata - 16

Tomates cerises, burrata (125 g) & basilic frais.

Chef - 16

Mozzarella fior di latte, prosciutto bianco aux herbes & œuf.

Regina - 16

Mozzarella fior di latte, prosciutto bianco aux herbes & champignons.

Calzone - 16

Mozzarella fior di latte, prosciutto bianco aux herbes & œuf

Formaggi Pomodoro - 16

Mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola & taleggio.

Calabrese - 16

Mozzarella fior di latte, ventricina piccante & oignons rouges.



Pizzas

Base crème fraîche

Formaggi Bianca - 16

Mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola & taleggio.

Salmone - 18

Mozzarella fior di latte, saumon fumé, pesto, ricotta & courgettes.

Tartufata - 19

Crème de truffe, mozzarella fior di latte,
ricotta, burrata & champignons crus.

Les Desserts

Tiramisu traditionnel - 8

Recette originale du tiramisu,
biscuits cuillère à l'expresso & mascarpone fondant.

Panna Cotta - 7

Coulis de fruits rouges, coulis passion ou caramel beurre salé.

Pain Perdu Pandoro - 8

Boule de glace vanille & caramel beurre salé.

Fondant au Chocolat & Amandes - 8

Sans gluten & crème anglaise.

Sablé aux pommes - 8.5

Boule de glace vanille & caramel beurre salé.

Baba au Rhum - 8.5

Cerises Amarena & chantilly.

Les glaces

Glaces Artisanales « Maitre Glacier»

Parfums : citron, fraise, chocolat, pistache, stracciatella,
vanille, café, mangue, caramel beurre salé, noix de coco.

1 Boule - 3

2 Boules - 5.5

3 Boules - 7.5

