



MENU

MENU DU MIDI

25\$

ENTRÉE AU CHOIX
Soupe Pappa A / Pomodoro • Minestrone • Salade César
UNE PIZZA OU UN PLAT DE PÂTES
AU CHOIX À LA CARTE

Antipasti

Piatto di salumi 28

Charcuteries, légumes marinés, focaccia, olives

Burrata 22

Figues, roquette, miel et noix de Grenoble

Arancini alla provola 16

'Nduja, provola fumée, sauce pomodoro

Calamari fritti 16

Calmars frits, citron

Crudo di salmone 19

Saumon, citronette, piment, câpres, radis

Polpette al sugo 17

Sauce pomodoro, Pecorino Romano DOP, basilic

Pizza

Margherita 22

Sauce tomate, fior di latte, basilic

Speck e burrata 26

Sauce tomate, fior di latte, roquette, balsamique de Modène IGP 8 ans

Mortadella e tartufo 25

Ricotta truffée, fior di latte, artichauts, citron

Salumi 24

Sauce tomate, salame napoli, spianata, nduja, provola fumé, fior di latte, sirop d'érable

Quattro Formaggi 26

Fior di crema, caciocavallo, gorgonzola, Parmigiano Reggiano 24 mois

Alla Genovese 26

Sauce tomate, fior di crema, pesto, tomates cerises

Gamberi 27

Sauce tomate à l'ail, crevettes, stracciatella, citron

Funghi 27

Champignons de Paris, cèpes séchés, fior di crema, Pecorino Romano DOP

Insalata

César 16

Pecorino Romano DOP, crumble de bacon

Rucola e radicchio 14

Parmigiano Reggiano 24 mois, balsamique de Modène IGP, tomates

Primi

Spaghetti pomodoro 22

Tomates, Parmigiano Reggiano 24 mois, basilic

Tonnarelli cacio e pepe 22

Pecorino Romano DOP & Parmigiano Reggiano 24 mois, poivre

Spaghetti al ragù bolognese 24

Boeuf, porc, pancetta, Parmigiano Reggiano 24 mois

Rigatoni alla zozzona 25

Saucisse maison, guanciale, tomates, jaune d'œuf, Pecorino Romano DOP

Mezzi paccheri ai gamberoni e limone 26

Crevettes, citron, pangrattato

Gomiti rigati alla vodka 23

Stracciatella, basilic

Casarecce cime di rapa e salsiccia 25

Saucisse maison, rapinis, Pecorino Romano DOP, pangrattato

Secondi *Dès 17 heures*

Pollo alla parmigiana 30

Poulet croustillant, fior di latte, gomitirigati, sauce vodka, stracciatella

Scaloppine marsala 37

Veau, marsala, champignons, spaghetti, Parmigiano Reggiano 24 mois

Tagliata di manzo 43

Contre filet, Parmigiano Reggiano 24 mois, roquette, balsamique de Modène IGP 8 ans

Branzino 38

Bar, broccolins, artichauts, olives, sauce salmoriglio



MENU

LUNCH MENU | 25\$

CHOICE OF STARTER
Pappa Al Pomodoro soup • Minestrone • Caesar Salad

CHOICE OF ONE PIZZA OR PASTA DISH
FROM THE "À LA CARTE" MENU

Antipasti

Piatto di salumi 28

Charcuteries, marinated vegetables, focaccia, olives

Burrata 22

Figs, arugula, honey and walnuts

Arancini alla provola 16

'Nduja, smoked provola, pomodoro sauce

Calamari fritti 16

Fried squid, lemon

Crudo di salmone 19

Salmon, lemon, peppers, capers, radishes

Polpette al sugo 17

Pomodoro sauce, Pecorino Romano DOP, basil

Pizza

Margherita - 22

Tomato sauce, fior di latte, basil

Speck e burrata - 26

Tomato sauce, fior di latte, arugula,
8 year-aged Modena IGP balsamic vinegar

Mortadella e tartufo - 25

Truffle ricotta, fior di latte, artichokes, lemon

Salumi - 24

Tomato sauce, Napoli salami, spianata, 'nduja,
smoked provola, fior di latte, maple syrup

Quattro Formaggi - 26

Fior di crema, caciocavallo, gorgonzola,
24-month-aged Parmigiano Reggiano

Alla Genovese - 26

Tomato sauce, fior di crema, pesto, cherry
tomatoes

Gamberi - 27

Garlic tomato sauce, shrimp, stracciatella, lemon

Funghi - 27

Button mushrooms, dried porcini, fior di crema,
Pecorino Romano PDO

Insalata

César - 16

Pecorino Romano DOP, bacon crumble

Rucola e radicchio - 14

24-month-aged Parmigiano Reggiano,
Modena IGP balsamic vinegar, tomatoes

Primi

Spaghetti pomodoro - 22

Tomatoes, basil,
24-month-aged Parmigiano Reggiano,

Tonnarelli cacio e pepe - 22

Pecorino Romano DOP & Parmigiano Reggiano, peppers

Spaghetti al ragù bolognese - 24

Beef, pork, pancetta, 24-month-aged Parmigiano Reggiano

Rigatoni alla zozzona - 25

House-made sausage, guanciale, tomato sauce,
egg yolk, Pecorino Romano DOP

Mezzi paccheri ai gamberoni e limone - 26

Shrimp, lemon, pangrattato

Gomiti rigati alla vodka - 23

Stracciatella, basil

Casarecce cime di rapa e salsiccia - 25

Homemade sausage, rapini,
Pecorino Romano DOP, pangrattato

Secondi From 5 p.m.

Pollo alla parmigiana - 30

Crispy chicken, fior di latte,
gomiti rigati, vodka sauce, stracciatella

Scaloppine marsala - 37

Veal, marsala, mushrooms, spaghetti,
24-month-aged Parmigiano Reggiano

Tagliata di manzo - 43

Striploin steak, arugula,
8-year-aged Modena IGP balsamic vinegar,
24-month-aged Parmigiano Reggiano

Branzino - 38

Sea Bass, artichokes, olives, salmoriglio sauce