

I nostri prodotti

I prosciutti

La charcuterie

Nos producteurs :
Devodier
Bignami
Fratelli Grossi
Palmieri
Salcis

	Prix en €
L'inimitable prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Parma La Ferrari du jambon de Parme, n°1 en Italie	9
Culatta 16 mesi, Parma Le coeur du jambon (culatello) de Parme, sa partie la plus savoureuse	10
Le classique salame gentile, Piacenza Il y a plus de 300 types de saucissons en Italie, mais celui-là c'est notre chouchou !	7
Coppa piacentina DOP, Piacenza La vraie coppa, c'est à Piacenza qu'on la trouve Celle-ci a patienté 8 mois dans la cave d'affinage pour devenir une coppa d'exception	7
Pancetta piacentina DOP, Piacenza Plus parfumée que le lardo di Colonata	7
Mortadella al tartufo, Sienna Mortadella parfumée à la truffe, avec de vrais morceaux de truffe. Une tuerie!	9
Mortadella Favola, Modena Cuite dans de la cotenna naturelle, une mortadella unique au monde !	7

I Formaggi

Les fromages

Nos producteurs :
Salcis
Arrigoni
Brugnoli
Caseificio Olanda

Burrata di Andria DOP crémeuse de 250g, Andria En provenance directe d'Andria dans les Pouilles, berceau de la burrata. Idéal pour partager !	18
Pecorino scodellato, pecorino tartufato et pecorino pepato, Sienna Trio de pecorino: frais, au poivre et à la truffe	9
Dégustation de Parmigiano Reggiano di Montagna biologique 24 mesi, Parma Un parmesan fruité et biologique, le meilleur de la région!	9
Gorgonzola dolce DOP fondant, Bergamo A déguster à la cuillère. Un délice!	7
Taleggio DOP, Bergamo Fromage au lait de vache, originaire du Nord de la Botte. Fondant et délicat	7

Aperitivo!

A partager

Tagliere di salumi Planche de charcuteries	18
Tagliere di formaggi Planche de fromages	18

Pour accompagner notre
charcuterie et nos fromages

Panier de Torta Fritta Tradizionale Plat typique de l'Emilie, parfait pour déguster tous types de charcuteries	4
Panier de Polenta Fritta Idéal pour accompagner gorgonzola et charcuteries!	4

Sfizi italiani

Antipasti
Entrées

Prix en €

Caprese Bufala	10
Véritable mozzarella au lait de bufflonne, tomates et pesto au basilic. Un classique toujours aussi bon!	
Millefoglie di verdure	8
Millefeuille de légumes grillés et ricotta fraîche. Une entrée légère et gourmande	
Tartare di orata	12
Tartare de dorade à la mangue et au basilic. Ultra frais!	
Carpaccio di manzo	14
Carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan. Une bontà avec un filet de citron!	

Risotto e pasta
Risotto et pâtes

Toutes nos pâtes sont fraîches et faites maison à partir de semoule de blé dur

Nous réalisons toutes nos sauces tomate à partir de tomates San Marzano DOP

Lasagne tradizionale	17
Lasagne au ragoût de boeuf et saucisse toscane, mijoté 5h. La recette de notre grand-mère!	
Penne quadrate al pesto di pistacchio	17
Quadratini au pesto de pistache et à la pancetta de cinta senese DOP (le cochon noir de Sienne). Un mélange savoureux de Sicile et de Toscane	
Tortelli di ricotta e spinaci	17
Tortelli farcis à la ricotta et aux épinards, sauce au beurre et à la sauge. Une recette ancrée dans la cuisine piacentina depuis le 14ème siècle!	
Linguine alle vongole	18
Les fameuses linguine aux palourdes, cuisinées selon la tradition avec des tomates cerise, de l'ail et du persil. Un indémodable de la cuisine italienne	
Risotto ai frutti di mare	24
Risotto aux fruits de mer, selon la marée Parfumé au fumet de crustacés, pour un plat 100% marin!	
Linguine gamberoni e zafferano	22
Linguine aux gambas et au safran. Fin et délicat, on ne s'en lasse pas!	

La cucina
Notre cuisine

Filetto di orata	24
Filets de dorade à la plancha et asperges vertes sautées au beurre. Un plat aux saveurs de la mer.	
Calamaretti alla griglia	20
Petits calamars grillés avec tomates cerise et légumes croquants de saison, Frais et léger, s'accorde parfaitement avec un verre de Vernaccia	
Entrecôte Charolaise al marsala	26
Entrecôte Charolaise fondante, sauce au marsala et écrasé de pommes de terre. Un délice pour les amateurs de viande !	
Scaloppina di vitello alla milanese	22
Escalope de veau à la milanaise, pommes de terre au four. Comme à Milan!	