

CASA NOBILE

-

ANTIPASTI ♥

Antipasti della casa (une personne **9€**/ deux personnes **14€**)

Antipasti all'italiana (une personne **16€**/ deux personnes **22€**)

Burrata Truffée 125g 6,5€

Burrata Nature 125g 6,5€

Misto di Mozzarella e Burrata 28€ (avec charcuterie 36€) pour 2,3,4 personnes !

PIZZE – FORNO A LEGNA

Marinara : Tomate, ail, anchois, origan.....	11 €
Margherita : Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, origan.....	12€
Bufala : Tomate, mozzarella Bufala DOP, basilic.....	14€
Parmigiana : Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, Parmigiano Reggiano 24 mois, basilic.....	13€
Napoletana : Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, origan, basilic.....	13€
Romana : Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, origan, basilic.....	13€
Occhio Magico : Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, œuf, origan, basilic.....	14€
4 stagioni : Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, artichauts grillés, champignons, origan, basilic.....	14€
Capricciosa : Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, artichauts grillés, olives, origan, basilic.....	13€
Diavola : Tomate, mozzarella fior di latte, saucisse piquante napolitaine – Pimentée mais juste ce qu'il faut.....	13€
Vegetariana : Tomate, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, aubergines, poivrons marinés, origan, basilic.....	13€
Tonno : Tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignon rouge, basilic, origan.....	13€
4 formaggi : Mozzarella fior di latte, Ricotta, Caccio Cavallo, Provola, Gorgonzola, origan, basilic.....	14€
Calzone : Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc.....	13€
Nobile : Mozzarella fior di latte, <u>après cuisson</u> : roquette, jambon de Parme 24 mois de notre producteur, tomates cerises, Parmigiano Reggiano 24 mois, Mozzarella Bufala DOP, basilic.....	16€
Primavera : Mozzarella fior di latte, <u>après cuisson</u> : pousses d'épinard, Bresaola de Valtellina, Parmigiano Reggiano 24 mois, basilic.....	15€
Gina : Tomate, mozzarella fior di latte, <u>après cuisson</u> : roquette, Mortadella di Bologna IGP, pistaches.....	15€
Tartufo : Tomate, mozzarella fior di latte, jambon Rostello truffé, huile de truffe, basilic.....	15€

CUCINA

PRIMI – *Demandez les idées du jour !*

Spaghetti Carretiera **12€**

Penne all'Arrabiata **13€**

Rigatoni al ragù Bolognese **13€**

Rigatoni Salsiccia al finocchio **18€**

Penne con Polpette alla Siciliana **16€**

Risotto de la mer **21€**

Fettucini Carbonara **15€**

Rigatoni all'Amatriciana **16€**

Penne alla Norma **15€**

Lasagne ragù bolognese **14€**

Linguine Vongole **19€**

Risotto formaggi **14€**

SECONDI

Filet de Bœuf tranché, roquette, tomates, copeaux de parmesan, patate al forno **22€**

Cotelettes d'Agneau et pommes de terre au romarin **21€**

Cotoletta Milanese e spaghetti **20€**

Saltimbocca de Veau alla Romana e penne **19€**

Carpaccio de Boeuf e patate al forno **14€**

Thon ou Espadon au grill, patate al forno **24€**

INSALATE

CAPRESE (selon la saison) : Tomates, mozzarella di Bufala, basilic, pesto genovese **13€**

ITALIANA : Mélange de salades vertes, poivrons, tomates cerises, oignons, Gorgonzola, Jambon de Parme 24 mois **14€**

SICILIANA: Mélange de salades vertes, champignons, Jambon de Parme 24 mois, Pecorino **14€**

MEDITERRANEA : Mélange de salades vertes, tomates, oignons, Thon, câpres, olives taggiasche **13€**



FORMAGGI

ASSORTIMENT

(Une personne 7€/ Deux personnes 13€)

DOLCI

Cannolo **6,50€**

Cassata au four **6,50€**

Semifreddo pistache ou amande **6,5€**

Tiramisù **7€**

Panna Cotta **6,50€**

Caffè Gourmand **7€**

DIGESTIVI

LIQUORI

Demandez-nous !

GLACES

(selon arrivage)

