

tapas



Le soir à partir de 18 h 30

Jambon de parme et melon charentais Jambon de Parme finement tranché, melon charentais, pipette de muscat et une boule de sorbet melon	12 €
Burrata Burrata avec tomates cerises, vinaigrette au basilic, basilic frais, pignons de pin, olives Taggiasche et pipette de vinaigre balsamique	9 €
Stracciatella con pane fritto Stracciatella (cœur crémeux de la burrata), accompagnée de petits pains de pâte à pizza maison frits	11 €
Camembert grillé della mamma Accompagné de confiture de saison maison (10 min d'attente)	11 €
Patatine frite con mayonese al basilico Frites accompagnées de mayonnaise maison au basilic	5 €
Plateau charcuterie & fromage Sélection gourmande : Coppa di Parma, Spianata Calabrese, mortadelle à la pistache, Gorgonzola AOP, brie truffé affiné, caciocavallo piccante, jambon de Parme, confiture de saison maison	15 €
Assiette de foie gras Foie gras maison de chez Samaran, subtilement relevé à la fleur de sel, compotée d'oignons rouges au vin rouge	14 €
Croquetas españolas 5 croquettes espagnoles maison, jambon, béchamel, dorées et croustillantes au cœur fondant avec une sauce piccante	8 €
Nuggets de pollo Délicieux nuggets de poulet faits maison, dorés et croustillants, servis avec une sauce piccante	9 €
Cœurs de canard de chez Samaran 2 brochettes de cœurs de canard de chez Samaran et leur persillade, grillées au barbecue	10 €
Il pane del pizzaiolo 6 bâtons de pain aux olives Taggiasche, tomates confites, herbes de Provence, fromage de chèvre	4,50 €
Tataki de thon Tataki de thon en croûte de sésame, sur un lit de wakamé, accompagné d'un aïoli	10 €
Saumon gravlax Saumon gravlax maison mariné au citron vert et aneth, servi avec un jus de citron vert, huile extra vierge d'olive, ciboulette, baies roses et chantilly à la vodka et agrumes	11€
Houmous Houmous maison, relevé d'une touche d'huile d'olive	7€

entrées



Stracciatella con pane fritto Stracciatella (cœur crémeux de la burrata), accompagnée de petits pains de pâte à pizza maison frits	11€
Burrata Burrata avec ses tomates cerises, vinaigrette au basilic, basilic frais, pignons de pin, olives Taggiasche et pipette de vinaigre balsamique	9 €
Jambon de parme et melon charentais Jambon de Parme finement tranché, melon charentais, pipette de muscat et une boule de sorbet melon	12 €
Assiette de foie gras Foie gras maison de chez Samaran, subtilement relevé à la fleur de sel, compotée d'oignons rouges au vin rouge	14 €
Cœur de canard de chez Samaran 2 brochettes de cœurs de canard de chez Samaran et sa persillade, grillées au barbecue	10 €
Saumon gravlax Saumon gravlax maison mariné au citron vert et aneth, servi avec un jus de citron vert, huile extra vierge d'olive, ciboulette, baies roses et chantilly à la vodka et agrumes	11€

salades



César Mélange de salade fraîche, tomates cerises confites, croûtons, copeaux de Parmigiano Reggiano, poulet pané, œuf, pickles d'oignons rouges et sauce César	17,50 €
Veggie Mélange de salade fraîche, tomates cerises, olives Taggiasche, artichauts à la romaine, croûtons, pignons de pin, pickles d'oignons rouges, aubergines et courgettes grillées, œuf, burrata entière de 125 gr et crème de vinaigre balsamique	18 €
Frenchitza Mélange de salade fraîche, tomates séchées, Coppa di Parma, Spianata Calabrese, avec du camembert pané, confiture du moment maison et crème de vinaigre balsamique	18 €
Baltica Mélange de salade fraîche, tomates cerises, saumon fumé, croûtons, aubergines et courgettes grillées copeaux de Parmigiano Reggiano, artichauts à la romaine, pickles d'oignons rouges, roquette et crème de vinaigre balsamique	17 €
Ciotola di insalata verde Bol de salade verte fraîche, pickles d'oignons rouges et crème de vinaigre balsamique	5 €

pizzas



classica Grande Gigante
26 cm 33 cm 40 cm

MARGHERITA	10,90 € 13,50 € 16,90 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, mozzarella Fior di Latte, basilic frais, olives grecques	
ROYALE	11,90 € 15,50 € 18,90 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, champignons de Paris frais, jambon blanc supérieur, mozzarella Fior di Latte	
SICILIANA	13,50 € 16,50 € 20,90 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, oignons confits, câpres, olives grecques, filets d'anchois, mozzarella Fior di Latte	
VEGETARIANA	13,50 € 16,50 € 20,90 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, oignons, champignons de Paris frais, mozzarella Fior di Latte, artichauts à la romaine, tomates cerises, olives grecques, roquette, persillade maison	
CALZONE	13,50 € 16,50 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, jambon blanc supérieur, champignons de Paris frais, œuf, basilic frais, mozzarella Fior di Latte	
CAPRINA	13,50 € 16,50 € 20,90 €
Crème, chèvre, mozzarella Fior di Latte, trait de miel	
PEPPERONI	13,50 € 16,50 € 20,90 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, mozzarella Fior di Latte, pepperoni, piment d'Espelette, Parmigiano Reggiano, olives Grecques	
4 STAGIONI	13,90 € 17,50 € 22,90 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, champignons de Paris frais, jambon blanc supérieur, artichauts à la romaine, mozzarella Fior di Latte, olives Grecques	
FORMAGGI	13,90 € 17,50 € 22,90 €
Crème, bleu d'Auvergne, provola fumée, mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola AOP, chèvre, ciboulette	
PARMIGIANA	13,90 € 17,50 € 22,90 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, mozzarella Fior di Latte, après cuisson: jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, sauce basilic maison, roquette, tomates cerises, pesto	
SPAGNOLA	13,90 € 17,50 € 22,90 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, chèvre, mozzarella Fior di Latte, Spianata Calabrese, olives Grecques	
BUFALINA	13,90 € 17,50 € 22,90 €
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, tomates cerises, sauce basilic maison, Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano	

Supp classic: 2 €

Supp Grande: 3 €

Supp Gigante: 3,50 €

pizzas



classica Grande Gigante
26 cm 33 cm 40 cm

MAMMA MIA	14,90 € 18,50 € 23,90 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, jambon blanc, gorgonzola, mozzarella	
SALMONE	14,90 € 18,50 € 23,90 €
Crème, Mozzarella Fior di Latte, roquette, saumon fumé, stracciatella, citron frais, tomates cerises	
TARTUFATA	14,90 € 18,50 € 23,90 €
Crème de truffe, champignons de Paris frais, jambon blanc supérieur, mozzarella Fior di Latte, après cuisson : ciboulette, stracciatella	
SAVOIA	14,90 € 18,50 € 23,90 €
Crème, oignons confits, pommes de terre, mozzarella Fior di Latte, reblochon AOP, lardons	
CACCIATORE	14,90 € 18,50 € 23,90 €
Crème, oignons confits, champignons de Paris frais, mozzarella Fior di Latte, magrets de canard, gésiers, persillade maison	
MORTADELLA	14,90 € 18,50 € 23,90 €
Crème, pistaches, mozzarella Fior di Latte, mortadelle à la pistache, stracciatella, basilic frais	
AMERICANA	14,90 € 18,50 € 23,90 €
Sauce tomate de la région Émilie-Romagne, sauce burger, oignons confits, viande de bœuf hachée, ketchup, mozzarella Fior di Latte, cheddar	

Menu Bambino



enfant jusqu'à 8 ans

11 €

1 PIATTO
Pizza enfant
(Regina/Margherita)
Nuggets et frites
Pâtes (bolognaise/
sauce tomate nature)

1 BIBITA
Sirop à l'eau
Jus de pomme

1 DOLCE
1 boule de glace au choix
1 compote
1 cookie pistache
1 salade de fruits frais

pâtes



Mezzemaniche alla carbonara

L'incontournable sauce carbonara à l'italienne réalisée par notre cheffe
Guanciale, pecorino râpé, œuf

17 €

Paccheri alla bolognese

Mijoté de bœuf, oignons, carottes, céleris et sauce tomate de la région
d'Émilie Romagne, Parmigiano Reggiano râpé

16,50 €

Fusilli al pesto et sa straciatella

Sauce au basilic frais maison, Parmigiano Reggiano, tomates cerises,
amandes torréfiées, olives Taggiasche et straciatella pour la gourmandise

16,50 €

au four



Lasagnes della mamma

Pâtes fraîches, notre sauce bolognaise maison, béchamel,
Parmigiano Reggiano, gratinées au four, servies avec une salade verte

16,90 €

Parmigiana

Gratin d'aubergines, sauce tomate, basilic frais, mozzarella et Parmigiano Reggiano,
cuisiné par notre cheffe, servi avec une salade verte

15,50 €

viandes



Toutes nos viandes sont servies avec une sauce et un accompagnement au choix

Carpaccio di manzo

Généreux, réalisé à partir d'une tendre pièce de bœuf du boucher,
sauce carpaccio maison, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette, tomates cerises,
câpres à tige et pickles d'oignons rouges

21,90 €

Entrecôte

Savoureuse, juteuse et fondante en bouche, notre entrecôte
de 400 gr environ est soigneusement sélectionnée pour sa tendreté,
grillée au barbecue

27 €

Côte de bœuf

Côte de bœuf d'environ 1,2 kg à partager, ou pas, grillée au barbecue,
servie avec deux accompagnements au choix et deux sauces maison

69 €

Magret entier

Grillé au barbecue pour une peau croustillante et une chair fondante,
notre magret révèle toutes ses saveurs, un classique du Sud-Ouest

26 €

Côtelettes d'agneau au barbecue

Tendres et juteuses, nos 4 côtelettes d'agneau sont grillées à la flamme
avec juste ce qu'il faut d'herbes et d'épices, un pur plaisir carnivore,
façon barbecue

26,90 €

Saucisse de Toulouse

Véritable saucisse de Toulouse d'environ 350 gr

17,50 €



Tomahawk de boeuf ANGUS au BBQ

Pièce de viande de 1kg environ,
généreuse et savoureuse cuite sur
os lentement dans les braises pour
révéler toute son intensité. Sublimée
par un laquage à la sauce BBQ,
elle offre un équilibre parfait entre
tendreté, fumé et gourmandise.

92 €



Sauces maison

Persillade
Sweet chili
Aïoli
Chimichurri
3 poivres
Tartare
Gorgonzola
Mayonnaise basilic

Accompagnements

Bol de salade verte
Frites maison
Ratatouille maison sicilienne

Supp. sauce 1,90 € Supp. accompagnement 2,90 €

poissons



Tous nos poissons sont servis avec une sauce et un accompagnement au choix

Polipo siciliano Tentacules de poulpe grillées aux zestes de citron, avec salade de câpres, olives noires Taggiasche, tomates cerises, menthe, citron et oignons rouges	23,90 €
Carpaccio di salmone Réalisé à partir de saumon frais entier, sauce carpaccio maison, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette, tomates cerises, câpres à tige et pickles d'oignons rouges	21,90 €
Pavé de saumon Pavé de saumon frais rôti au four, tendre et fondant	23,90 €
Dorade ou Bar entier Poisson entier selon pêche du moment	26 €
Steak de thon frais Steak de thon en persillade	27 €



Sauces maison

Persillade
Sweet chili
Aïoli
Chimichurri
3 poivres
Tartare
Gorgonzola
Mayonnaise basilic

Accompagnements

Bol de salade verte
Frites maison
Ratatouille maison sicilienne

Supp. sauce 1,90 €
Supp. accompagnement 2,90 €