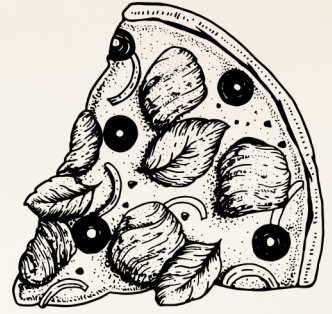


Pasticcio

Notre carte est élaborée à base de produits frais,
en fonction des saisons et tous nos plats
sont cuisinés sur place.



Antipasti a tutti quanti

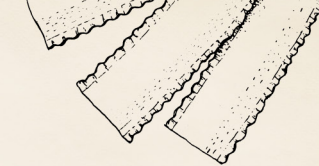
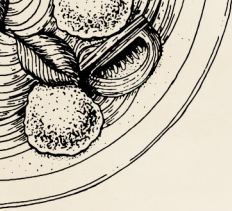
- (VGI) **Insalata di rucola, pomodorini e parmigiano** 7.50€
Salade de roquette, tomates cerises, parmesan
- Pizzeta al tartufo e scamorza** 11.00€
Pizzeta à la crème de truffe d'été, scamorza
- (VGI) **Mozzarella di bufala DOP, pomodorini e basilico** 8.50€
Mozzarella di bufala DOP 125gr, tomates cerises, basilic
- (VGA) **Bruschetta pomodoro, mozzarella di bufala DOP e pesto di basilico** ... 8.50€
Pain de campagne doré au four, concassé de tomates, mozzarella di bufala DOP, pesto de basilic
- Crostini al Tartufo, speck e Provolone** 11.00€
Pain de campagne doré au four, speck, scamorza, crème de truffe d'été
- (VGI) **Crocchette di Carciofi e mozzarella** 9.00€
Beignets d'artichauts et mozzarella
- (VGI) **Burrata Pugliese, rucola e pesto di basilico** 10.50€
Burrata crémeuse des Pouilles 125gr, roquette, pesto de basilic
- (VGA) **Antipasti di verdure** 8.50€
Assortiment de légumes grillés et marinés.
Supplément : Roquette + 1€ - Mozzarella di Bufala + 4€ - Prosciutto di Parma + 4€

Salumi e formaggi

Supplément : Mozzarella du bufala DOP ou Burrata pugliese 4€

- Salumi Misti** 14.00€
Assortiment de charcuteries italiennes
- Formaggi Misti** 13.00€
Assortiment de fromages italiens
- Prosciutto di Parma 20 mesi** 15.00€
Assiette de jambon de Parme affiné 20 mois

(VGI) Plat végétarien | (VGA) Plat végan | (P) Plat très épicé



Insalata e carpaccio

Supplément : Bufala DOP ou Burrata Pugliese **4€**

Insalata della Nonna, rucola, bresaola punta d'anca, carciofi e parmigiano **14.50€**

Salade de roquette, bresaola, artichauts, parmesan

Carpaccio di Bresaola Punta d'Anca, rucola e parmigiano **15.00€**

Carpaccio de bresaola, salade de roquette, parmesan

Carpaccio di Manzo, Rucola e parmigiano **14.50€**

Carpaccio de bœuf, salade de roquette, parmesan

Insalata di Verdure, Rucola e Parmigiano **15,50 €**

Salade de roquette, légumes grillés et marinés et parmesan.

Supplément : Mozzarella di bufala ou Burrata + 4€ / Jambon de Parme + 4€



Al forno

Servis avec une salade verte

Lasagana della Mama "Al Ragu" **14.00€**

Lasagne à la sauce tomate Bio maison, viande hachée

Pasta gratinata al tartuffo **17.00€**

Gratin de pâtes au jambon, crème de truffe d'été



Pasta e basta

(VGT) Rigatoni gorgonzola e noci **13.50€**

Sauce gorgonzola, noix

(P) (VGA) Linguine al'arrabiata **13.50€**

Sauce tomate Bio maison, ail, persil, piment

(VGT) Tagliatelle ai funghi **13.50€**

Champignons de Paris, sauce crème et persil

Tagliatelle alla carbonara **14.50€**

Sauce crème, lardons grillés, jaune d'œuf

Linguine al ragu **14.50€**

Sauce tomate Bio maison, viande hachée

(VGT) Rigatoni Pasticcio **17.00€**

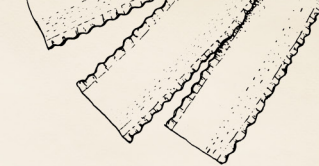
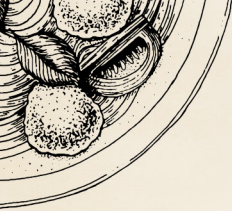
Champignons de Paris, sauce crème de truffe d'été et jambon blanc



(VGT) Plat végétarien | **(VGA)** Plat végan | **(P)** Plat très épicé

LA DOLCE VITA E BASTA

Pasticcio



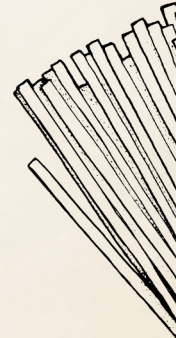
Pizze mi amore

Nos pizzas sont élaborées dans la plus pure tradition Italienne avec un mix de farine Bio et complète pour une digestion parfaite. Une sauce tomate Bio et de la Fior di Latte pour un gout et un fondant comme on les aime.

Pizze rosse

Base sauce tomate **Bio**

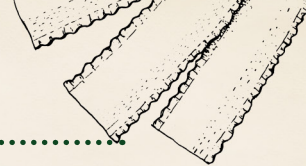
- (VGA) Marinara** **9.00€**
Sauce tomate Bio, huile d'olive extra vierge, ail et basilic
- (VGI) Margherita** **11.00€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge
- Diavola** **14.50€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, spianata calabra, oignons confits, basilic, huile d'olive extra vierge
- Napoletana** **13.50€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, anchois, câpres, basilic, huile d'olive extra vierge
- Capricciosa** **16.50€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, jambon blanc, champignons, artichauts, spianata calabra, olives, basilic, huile d'olive extra vierge
- (VGI) Verdure** **14.00€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, olives, basilic, huile d'olive extra vierge
- Bresaola** **16.00€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, bresaloa, tomates cerises, roquette, parmesan
- Formaggi** **14.50€**
Sauce tomate Bio, gorgonzola DOP, fior di latte, taleggio, parmesan
- Calzone** **14.00€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, jambon blanc, basilic, huile d'olive extra vierge
- Regina** **14.50€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, jambon blanc, champignons, basilic, huile d'olive extra vierge
- Tonno** **16.00€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, filets de thon, câpres, olives noires, basilic, huile d'olive extra vierge
- Parma** **16.50€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, jambon de Parme, roquette
- N'Duja** **15.00€**
Sauce tomate Bio, fior di latte, n'duja, oignons confits, ricotta, basilic, huile d'olive extra vierge
- (VGI) Bufalina** **16.00€**
Sauce tomate Bio, mozzarella di bufala DOP, tomates cerises, roquette, pesto de basilic



(VGI) Plat végétarien | **(VGA)** Plat végétarien | **(P)** Plat très épicé



Pizze mi amore



Pizze bianche

Base mascarpone

- (VGI) **Capra** **14.50€**
Mascarpone, mozzarella fior di late, chèvre, miel, noix
- (VGI) **Formaggi bianca** **14.50€**
Mascarpone, gorgonzola DOP, scamorza, taleggio, parmesan
- Mortadella** **17.00€**
Mascarpone, fior di latte, mortadella, burrata, pesto de pistache
- (VGI) **Tartufina della casa** **16.50€**
Mascarpone, fior di late, scamorza, champignons, crème de truffe d'été
- Pasticcio vero** **18.00€**
Mascarpone, fior di latte, speck, champignons, crème de truffe d'été, burrata, roquette



Supplément Pizza

Mozzarella di Bufala DOP • Burrata Pugliese • Jambon de Parme **4€**
Roquette **3€**
Autres suppléments **1.50 €**

Menu Bambino

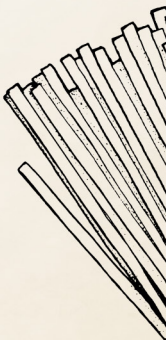
12.00€

Pâtes Nature ou Sauce Tomate Bio ou Pizza Bambino (Mini Margherita)
+ Glace au choix + boisson



Dolce

- Profiterole géante à la glace vanille et chocolat chaud**..... **9.00€**
- Pizza nocciolata** (pâte à tartiner noisette bio) **7.50€**
- Tiramisu classico ou speculoos**..... **7.50€**
- Crème brûlée à la vanille** **7.50€**
- Panna cotta** (fruits rouges ou caramel ou fruits de la passion) **7.50€**
- Fondant au chocolat, glace vanille** **8.50€**
- Gelati** : Vanille Bourbon, Chocolat de Tanzanie, Café Arabica, Noisettes de Rome,
Fraise Sengana, Citron de Sicile, Mangue, Pistaches..... **2.50€ la boule**
- Affogato** : Glace vanille bourbon et un Café Espresso **5.50€**



Prix net en euros, service compris.
Liste des allergènes disponible à l'accueil.

(VGI) Plat végétarien | (VGA) Plat végétal | (P) Plat très épicé

LA DOLCE VITA E BASTA

Pasticcio

