

PIZZE

Le classiche



MARGHERITA Tomate, mozzarella et origan	15.10
NAPOLETANA Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan	16.80
FUNGHI Tomate, mozzarella, champignons frais et basilic	16.80
PROSCIUTTO Tomate, mozzarella, jambon cuit et origan	19.70
CALABRESE Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise piquant et origan	18.90
SICILIANA Tomate, mozzarella, aubergine grillée et basilic	19.70
PROSCIUTTO & FUNGHI Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais et origan	20.20
TONNARA Tomate, mozzarella, oignon, thon, olives et origan	20.60
DIAVOLA Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise piquant, oignon, poivrons au four, olives et origan	20.60
4 FORMAGGI Tomate, mozzarella, 4 fromages italiens et origan	19.70
HAWAÏ Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas et origan	20.60
AMATRICIANA Tomate, mozzarella, pancetta, oignons et basilic	21.40
CAPRICCIOSA Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, œuf et origan	22.30
ORTOLANA Tomate, mozzarella, aubergine, courgette, artichauts, poivrons au four et origan	22.30
CALZONE Mozzarella, jambon cuit, champignons frais, œuf, tomate crue et origan	22.30
4 STAGIONI Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, poivrons au four, artichauts et origan	22.30
CARBONARA Mozzarella, pancetta, œuf, ricotta de brebis râpée et poivre	21.40

PIZZE

Le S.T.G.



BUFALINA S.T.G. Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, tomates Pachino et basilic frais	19.70
LUCANIA S.T.G. Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, salami piquant Calabrese, tomates Pachino et mozzarelline fior di latte	24.00
NORMA S.T.G. Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine et courgette grillées, ricotta de brebis râpée, tomates Pachino et basilic frais	24.80
PAPILLON S.T.G. Crème de bolets, mozzarella de bufflonne, bolets, roquette, jambon de Parma et mozzarelline fior di latte	24.80
PARMA S.T.G. Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, jambon de Parma, tomates Pachino et mozzarelline fior di latte	24.80
MISS ITALIA S.T.G. Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, jambon de Parma, tomates Pachino, copeaux de parmesan Reggiano, mozzarelline fior di latte et huile aromatisé à la Truffe	26.50
PRADA S.T.G. Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine grillée, salami piquant Calabrese, roquette, tomates Pachino, émulsion de basilic frais et mozzarelline fior di latte	26.50
SOPHIA LOREN S.T.G. Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, bresaola de Valteline, tomates Pachino, copeaux de parmesan Reggiano et mozzarelline fior di latte	28.20
PETALI DEL POLLINO S.T.G. crème de bolets, jambon cuit, bolets, mozzarella de bufflonne, copeaux de parmesan Reggiano, huile aromatisée à la truffe servis sur nid de roquette et tomates Pachino	30.80

ANTIPASTI

Hors d'œuvre

CAPRESE DI BUFALA Tomate et mozzarella de bufflonne au basilic frais et huile d'olive extra vierge	18.90
ANTIPASTO LUCANIA Dégustation de charcuterie D.O.P et hors d'œuvres maison	29.10
IL VEGETARIANO Assiette de légumes frais grillés et une mozzarella de bufflonne à l'émulsion de basilic	28.20
LA MEDITERRANEA Salade du marché, crudités, mozzarelline ciliegine, thon, tomates Pachino et sauce maison	18.90

PASTE classiche e PASTE fresche

SPAGHETTI RUMMO

ALLA CARBONARA A la Pancetta, persil, œuf et parmesan Reggiano	21.40
LINGUINE RUMMO	
ALLE VONGOLE VERACI aux vongoles fraîches d'Italie.	26.50
PENNE RUMMO	
ALL'ARRABIATA à la sauce tomate, concassé de tomate grappe, ail, piment et persil.	17.20
LASAGNE	
ALL'EMILIANA Selon une recette traditionnelle d'Emilie - Romagne	24.80
PACCHERI	
ALLA NORMA aux aubergines, basilic. Ail, tomates Pachino et ricotta de brebis salée râpée	24.40

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

AL BURRO E SALVIA Beurre et sauge	24.40
---	--------------

TAGLIATELLE

AI PORCINI aux bolets, roquette, tomates Pachino, copeaux de parmesan Reggiano et huile aromatisée à la Truffe	26.50
--	--------------

GNOCCHI DI PATATE

« GIRO D'ITALIA » aux tomates Pachino, roquette, mozzarelline fior di latte, jambon de Parma, copeaux de parmesan Reggiano et huile aromatisée à la truffe	29.10
--	--------------

SECONDI

SALMONE GRIGLIATO Filet de saumon de Norvege grillé, sauce Salmoriglio	25.70
GAMBERONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Crevettes géantes d'Argentine à l'ail, huile d'olive extra vierge et piment frais	32.50
NOCE DI VITELLO (Escalope de noix de veau ca 160 gr.)	
AL LIMONE o MARSALA au citron frais ou au vin doux Marsala	34.20
MILANESE panées à la Milanaise	36.70

DOLCI

Tiramisu Maison	10.70
---------------------------	--------------

Rabais de 20% sur tous nos vins sauf nos crus classés – aussi pour vous notre Epicerie fine Made in Italy