



MOZZA MIA !

UN HOMMAGE À LA MOZZARELLA SOUS TOUTES SES FORMES ! BURRATA, STRACCIATELLA, MOZZA DI BUFALA, ET MOZZARELLA FRITE, SUBLIMÉES PAR DES CHARCUTERIES, TAPENADES ET LÉGUMES.

1. BURRATA

Fromage italien emblématique des Pouilles, la burrata est une boule de mozzarella fraîche, très crémeuse à l'intérieur.

2. MOZZARELLA DI BUFALA

Véritable star de la Campanie, la mozzarella di bufala est un fromage à pâte fraîche, fait à partir de lait de bufflonne qui lui donne une texture crémeuse.

3. STRACCIATELLA

Fromage frais et savoureux, souvent considéré comme le cœur crémeux de la burrata, Arrosée d'huile d'olive, elle se mange à la cuillère.

4. MORTADELLE

La mortadelle de Bologne est une charcuterie composée de viande de porc, agrémentée de dés de gras fondants et enrichie de pistaches.

5. PROSCIUTTO CRUDO

Jambon cru provenant des collines des Abruzzes. Élaboré à partir de viande de porc de haute qualité, il est affiné lentement dans un environnement naturel, où l'air pur des montagnes lui donne son goût unique.

6. GNOCCHI

Des gnocchi fondants "alla sorrentina" : sauce tomate maison, de la mozzarella fondue, du parmesan. et du basilic.

7. PANZEROTTI

Beignets frits de pâte à pizz', farcis façon margherita. Un classique pour les amoureux de mozzarella qui "file".

8. MOZZARELLINE

Petites bouchées irrésistibles de mozzarella et enrobées d'une chapelure dorée et croustillante.



PICANTISSIMA

DES GOÛTS EXPLOSIFS, UNE BELLE DOSE DE CHALEUR, ET CE PETIT FRISSON QUE SEULS LES AMATEURS DE PIQUANT COMPRENDRONT. UNA BOMBA VENUE TOUT DROIT DE L'ITALIE. PRÉPAREZ-VOUS À AVOIR CHAUD !

1. PRIMO SALE AU PIMENT

Type de pecorino sicilien à pâte semi-dure, le Primo Sale est jeune, doux et légèrement salé, avec une touche épicée

2. SCAMORZA AFFUMICATA

Fromage à pâte semi-dure, fait à partir de lait de vache et fumé qui offre un goût riche et légèrement boisé.

3. CAPOCOLLO

Charcuterie typique du sud de l'Italie, fabriquée à partir de l'échine de porc, salée et ici légèrement épicé.

4. SPIANATA ROMANA

Saucisson romain épicé et aplati, à la texture tendre et au goût piquant. Emblème de la charcuterie romaine.

5. MACCHERONI

Pâtes fraîches accompagnées d'une sauce surprenante à base de gorgonzola, 'nduja (piment calabrais) et de mascarpone.

6. SALSICCE ALLA GRIGLIA

Une saucisse rosée typique de la ville de Sienne, parfumée aux herbes et au poivre noir. Servie grillée à la plancha.

7. BOMBA CALABRESE

Petites bruschettes garnies de bomba calabrese (mélange calabrais très épicé) et de ricotta pour éteindre le feu.

8. ACCIUGHE PICCANTI

Anchoix millésimés et affinés à l'huile d'olive piquante. Parfaits pour réveiller vos papilles.





DELLA NONNA

PAS BESOIN DE CHERCHER : TOUT CE QU'ON AIME DANS LA CUISINE ITALIENNE EST ICI. DES PRÉPARATIONS QUI RÉCHAUFFENT LE CŒUR, DES SAVEURS FAMILIALES, ET CE PETIT GOÛT QUI NOUS RAMÈNE EN ENFANCE.

1. PECORINO ROMANO

Fromage de brebis à pâte dure, au goût salé et intense. Un incontournable pour découvrir les saveurs de la capitale italienne.

2. RICOTTA FRESCA

Fromage italien doux et léger, à la texture crémeuse et fondante

3. SOPPRESSATA

Emblématique de la Calabre, cette saucisse sèche est faite de porc finement haché, assaisonnée de piment et d'épices.

4. FINOCCHIONA

Salami typique de Toscane, parfumé aux graines de fenouil, qui lui confèrent une douceur caractéristique et une légère note anisée.

5. ORECCHIETTE

Pâtes fraîches accompagnées d'un délice de sauce tomate, avec de la chair à saucisse et du pecorino fraîchement rapé.

6. POLPETTE

Petites boulettes de viande à l'italienne qui ont longuement mijotées dans de la sauce tomate. Trésor que l'on retrouve chez toutes les nonna.

7. PARMIGIANA

Plat incontournable de la cuisine italienne, la parmigiana est un gratin d'aubergines frites, nappées de sauce tomate et de parmesan fondu.

8. ARANCINI

Les fameuses boules de riz siciliennes, farcies, panées et frites. Un symbole de la gastronomie italienne.



VIA ROMA

PETIT VOYAGE EN ITALIE AVEC CETTE PLANCHE QUI RAPPELLE LA STREET-FOOD QUE L'ON RETROUVE DANS LES RUELLES ANIMÉES, LES AVENUES MARCHANDES, LES MARCHÉS, ET LES FÊTES DE VILLAGE. C'EST SIMPLE, C'EST CONVIVIAL ET ÇA SE MANGE AVEC LES DOIGTS.

1. PROVOLA

Fromage italien à pâte filée, proche de la mozzarella, mais avec une texture plus ferme et un goût délicat légèrement plus prononcé.

2. BOCCONCINI

Petites billes de mozzarella au goût frais et fondant, ici arrosée d'huile d'olive au basilic.

3. PANCETTA

Charcuterie à base de poitrine de porc roulée et assaisonnée, avant d'être séchée. Elle est tendre, parfumée et légèrement épicée.

4. VENTRICINA

Un saucisson épicé des Abruzzes, à base de viande de porc hachée et assaisonnée avec du piment.

5. TAGLIATELLE

"Alla Carbonara", le plat que l'on retrouve dans tous les restaurants populaires : des œufs, du guanciale, du pecorino romano, du poivre noir è basta.

6. PANINO PORCHETTA

Plat de fête typique et star de la street-food italien. Du porc rôti longuement et délicatement parfumé aux herbes aromatiques et épices, ici servi dans un pain type puccia.

7. PANELLE

Galettes de pois chiches frites, emblématiques de la cuisine de rue sicilienne. Souvent servies simplement avec du citron.

8. PINSA

Ancêtre de la pizza, à pâte légère et croustillante, garnie ici façon margherita (sauce tomate, mozzarella, parmesan).



DOLCE VITA

CETTE PLANCHE EST UNE INVITATION À LA DOLCE VITA. DES SAVEURS ÉLÉGANTES, UNE TOUCHE DE RAFFINEMENT, ET UNE BONNE DOSE DE SOLEIL ET DE GOURMANDISE.

1. CACCIOTELLA

Fromage à pâte semi-dure typique des régions du centre de l'Italie, ici aromatisée à la truffe pour lui donner une saveur raffinée.

2. INSALATA CAPRESE

De la mozzarella fior' di latte associé à la fraîcheur des tomates, au parfum intense du basilic et de la crème de vinaigre balsamique.

3. BRESAOLA

Charcuterie prestigieuse et emblématique de la région de Lombardie faite à partir de viande de bœuf séchée, maigre.

4. NOCE DI PROSCIUTTO

La Noce di Prosciutto est un morceau tendre et savoureux issu de la partie centrale de la cuisse de porc. Elle est salée et lentement affinée.

5. TROFIE

Pâtes fraîches accompagnées d'une sauce gourmande à base de burrata, de pesto de pistaches, de parmesan et de guanciale.

6. PIZZA FRITA

La pizza frita (montanarina) est une pâte à pizza frite dans l'huile puis garnie de sauce tomate et de mozzarella fraîche.

7. CALAMARS

Calamars à la mode romaine frits et panés en beignets croustillants.

8. OLIVE ALL'ASCOLANA

Olives vertes, panées et frites, farcies d'un mélange de viande hachée, d'herbes et de fromage.



RUSTICA

LE MEILLEUR DES MONTAGNES ET DES CAMPAGNES ITALIENNES.
FROMAGES CRÉMEUX, CHARCUTERIES FUMÉES, ET GOURMANDISES
RÉCONFORTANTES SE RENCONTRENT POUR VOUS OFFRIR UNE
EXPÉRIENCE RUSTIQUE !

1. ASIAGO

Fromage de vache à pâte demi-dure, originaire du plateau d'Asiago en Vénétie, au goût plutôt doux.

2. PAGLIETIN (CAMEMBERT)

Fromage de brebis à pâte dure, originaire du Piémont, il est reconnu pour sa texture ferme et son goût puissant liée à sa maturation sur de la paille.

3. SPECK

Charcuterie de porc typique du Tyrol du Sud, légèrement fumé et subtilement parfumé aux épices.

4. LONZA

Charcuterie raffinée, fabriquée à partir de longe de porc. Séchée et affinée, elle est maigre et délicate avec un goût qui évoque les montagnes.

5. GNOCCHI

Délicieux gnocchi sublimes par une sauce à base de fromages crémeux (taleggio, de gorgonzola) et d'épinards.

6. BOMBETTE

Spécialité des Pouilles, ces petits roulés de viande de porc farcis de fromage sont grillés et enroulés de tranches de pancetta.

7. FONTAL

Un fromage italien produit dans le nord servi chaud et parfaitement fondant.

8. SFOGLIATELLE PROVOLA/FRIARELLI

Préparation feuilleté croustillante, garnie de provola fumée et de friarelli (feuilles de brocoli typiques de la cuisine napolitaine).