



# MOZZA MIA !

*Un hommage à la mozzarella sous toutes ses formes ! burrata, stracciatella, mozza di bufala, et mozzarella frite, sublimes 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. INSALATA CAPRESE**

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

## **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 italien cru et affiné avec soin, au goût délicatement salé et à la texture fondante. L'emblème de la charcuterie italienne.*

## **6. GNOCCHI**

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

## **7. PIZZA FRITE**

*La pizza frita, bien connue à Naples, est une pâte à pizza frite dans l'huile puis garnie de sauce tomate et de mozzarella fraîche.*

## **8. MOZZARELLA PANEE**

*Sticks gourmands de mozzarella enrobés d'une chapelure dorée et croustillante.*



# BOMBA ATOMICA

*Des goûts explosifs, une belle dose de chaleur, et ce petit frisson que seuls les amateurs de piquant comprendront. Une 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. PECORINO AFFINÉ

*Fromage type pecorino au lait de brebis, enrobé de foin et affiné dans une grotte, ce qui permet un affinage long dans des conditions parfaites.*

## 3. CAPOCOLLO PIQUANT

*Charcuterie typique du sud de l'Italie (Pouilles et Calabre), fabriquée à partir de l'échine de porc, salée et légèrement épicé.*

## 4. VENTRICINA

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

## 5. TROCOLLI

*Pâtes fraîches accompagnées d'une sauce all'amatriciana (sauce tomate légèrement pimentée avec du guanciale et du pecorino).*

## 6. BOMBETTE

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

## 7. 'NDUJA

*Mignonnes petites bruschettes garnies d'nduja, un saucisson tartinable épicé dont les calabrais raffolent.*

## 8. PANZEROTTI

*Pâte à pizz' frite et farcie façon margherita (sauce tomate, mozzarella). Un grand classique de la street food italienne.*





# 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 chez la nonna.*

## 1. PECORINO AU POIVRE

*Fromage de brebis à pâte mi-dure délicatement parsemé de baies de poivre noir qui lui apporte une saveur intense et une petite touche piquante.*

## 2. PROVOLA AFFUMICATA

*Fromage italien à pâte filée, similaire à la mozzarella mais avec une texture plus ferme et un goût plus intense grâce à son affinage et son fumage.*

## 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 pesto de cime di rapa (brocoli rave) et de chair à saucisse. Un classique de la cuisine traditionnelle des Pouilles.*

## 6. POLPETTE

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

## 7. PANELLE

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

## 8. ARANCINI

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



# 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. PECORINO PISTACHES**

*Variante gourmande du célèbre fromage Pecorino, fabriqué à partir de lait de brebis et enrichi de pistaches concassées.*

## **2. RICOTTA/FIGUES**

*Fromage frais à base de lait de vache à la texture crémeuse et aérienne. Ici, recouverts d'un confit de figues.*

## **3. CAPOCOLLO (COPPA)**

*Charcuterie traditionnelle réalisée à partir de l'échine de porc, une pièce de viande particulièrement tendre et persillée. Elle est séchée et affinée pendant plusieurs mois, ce qui lui donne un goût riche et complexe.*

## **4. SPIANATA AUX OLIVES**

*Charcuterie italienne élaborée à partir de viande de porc, aromatisée avec des olives pour la gourmandise.*

## **5. FUSILLI NAPOLETANI**

*Pâtes fraîches accompagnées d'une sauce gourmande au pesto frais de basilic avec de la straciatella fondante et des pignons de pin.*

## **6. PARMIGIANA**

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

## **7. CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA**

*Anneaux de calamars fondants enrobés d'une chapelure fine et dorée à la mode romaine, servis avec du citron.*

## **8. FRITTO MISTO DI VERDURE**

*Assortiment de légumes frits (courgettes, aubergines, choux-fleurs) à l'italienne, léger et croustillant. L'apéro incontournable sur une terrasse au soleil.*







# MONTANARA

*Le meilleur des montagnes et des campagnes italiennes. Fromages crémeux, charcuteries fumées, et gourmandises réconfortantes se rencontrent pour vous offrir une expérience rustique !*

## **1. FONTAL**

*Fromage des montagnes du nord de l'Italie inspiré du Fontina, Il est fondant, légèrement fruité, avec une touche de noisette.*

## **2. PAGLIETIN**

*Fromage italien, originaire du piémont, à pâte molle et à croûte fleurie. Son nom fait référence à la paille ("paglia"), qui est utilisée pour affiner certains fromages et leur donner une saveur particulière.*

## **3. SPECK**

*Charcuterie italienne typique du Tyrol du Sud, le Speck est un jambon fumé et affiné. Son goût allie des notes boisées et une touche épicée.*

## **4. PANCETTA**

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

## **5. MACCHERONI**

*Pâtes fraîches sublimés par une sauce à base de fromages italiens des montagnes (taleggio, grana padano et gorgonzola).*

## **6. PORCHETTA**

*Recette ancestrale italienne, la porchetta est un rôti de porc savoureux, parfumé aux épices et herbes méditerranéennes, puis cuit à basse température.*

## **7. OLIVES ALL'ASCOLANA**

*Spécialité des Marches, ces olives vertes farcies d'un mélange de viande sont panées et frites pour une texture croustillante et un cœur fondant.*

## **8. SFOGLIATELLE**

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



# TARTUFO D'ORO

*Ici, la truffe est reine ! Elle vient sublimer des fromages, des charcuteries fines et des gourmandises croustillantes. Une planche pensée pour ceux qui n'en ont jamais assez de la truffe.*

## 1. RICOTTA TRUFFÉE

Fromage italien frais et léger, qui se distingue par sa texture crémeuse et son goût doux et légèrement lacté. Garnie avec une tapenade de truffe.

## 2. PECORINO TRUFFE

Fromage italien au lait de brebis, apprécié pour sa texture ferme et son goût salé, aromatisé à la truffe pour une touche raffinée.

## 3. BRESAOLA

Charcuterie raffinée emblématique de la Valteline, dans le nord de l'Italie. Il s'agit d'un filet de bœuf séché, affiné lentement pour une texture tendre et un goût délicat.

## 4. SALAMINO

Saucisson sec traditionnel, affiné lentement pour un goût intense. Une charcuterie authentique qui rappelle les terroirs italiens.

## 5. CARMELLE

Pâtes fraîches en forme de bonbons, délicatement farcies à la viande et nappées d'une sauce onctueuse à la truffe et au parmesan.

## 6. MORTADELLE GRILLÉE

Mortadelle de Bologne grillée et dorée à la perfection, servie avec de la roquette, des copeaux de grana padano et une touche de crème balsamique.

## 7. PATATINE FRITTE

Fines tranches de pommes de terre frites à la perfection, croquantes et dorées, servies avec une mayonnaise à la truffe.

## 8. MOZZARELLINE PANATE

Petites billes de mozzarella frites au cœur fondant, enrobées d'une chapelure dorée et croustillante.