

Giallo 
— — — — —

*Uno non puo' pensare bene,
amare bene,
se non ha mangiato bene !*

Buon appetito !

La Squadra





Amoureux de produits de qualité, nous les sélectionnons pour vous...

Notre farine bio est produite pour vous par notre artisan meunier et ses agriculteurs respectueux de la nature.

Notre mozzarella , nommée la Zozarella, Enzo et Bilal la fabriquent chaque jour dans notre laboratoire à Lille, à partir du lait de vache de la famille Dambre d'Ennetières-en-Weppe.

La tomate, issue de l'agriculture biologique, les charcuteries, les légumes, le parmesan et l'ensemble des ingrédients qui composent votre pizza ont été choisis avec les mêmes critères d'exigence et de cohérence pour que nous soyons les seuls à vous servir une pizza sans intrant.

Tous nos plats sont faits maison, ils sont élaborés à partir de produits bruts.
Nos prix sont en euros TTC et service compris

En plat unique ou à partager

La burrata :  **19,50 €.**

Mozzarella au lait de vache pasteurisé de 330 gr, basilic frais, huile d'olive extra vierge de chez Ursini.
Servie avec de la focaccia.

Carpaccio de bresaola : **En entrée 10,50 €.** **En plat 15 €.**


Filet de bœuf séché, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

Toni : **17 €.**


Assortiment de charcuteries artisanales, chausson de Zozzarella et deux petites mozzarella di bufala.

Focaccia :  **6 €.**

Pâte à pizza, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini', gros sel de Guérande et romarin frais.

Fritto misto :  **14 €.**

6 arancini. (boulettes de riz farcies panées et frites).
8 panelle. (beignets salés à base de farine de pois chiche).

Caprese :  **16 €.**

Mozzarella di bufala, tomate pleine terre, basilic, huile d'olive.



En Italie,

le repas se rythme en deux temps :
Le premier consiste en un plat de pâtes
(ou risotto) travaillé et assaisonné de
différentes manières.

Primi piatti

Carbonara : 17 €.

Spaghetti, guanciale (joue de porc),
pecorino, poivre et jaune d'œuf.

Ravioli al tartufo : 20 €.

Ravioli maison farcis à la truffe blanche,
tartufata et parmesan bio.

Casarecce Gamberi Pistacchio : 17 €.

Pâtes courtes fraîches, crevettes, tomates cerises,
ail, vin blanc, poudre de pistache de Bronte.

Tagliatelle affumicate : 16 €.

Tagliatelle fraîches maison aux poireaux, pancetta,
champignons frais et mozzarella di bufala fumée.

Spaghetti alle vongole : 22 €.

Spaghetti de blé dur, vongole (palourdes), persil,
ail, huile d'olive, poivre, vin blanc et piment déshydraté.

Ragu bolognese : 16 €.

Spaghetti, viande de bœuf bio hachée,
sauce tomate, vin blanc,
céleri, carottes, oignons et petits pois.

Secondi piatti

Le second met en valeur une viande ou un poisson. Le plus souvent le premier sert de prélude et/ou d'accompagnement au second.

Carne

Scaloppa alla milanese :

22 €.

Escalope de veau panée accompagnée de pâtes courtes au pesto de basilic.

Polpette di pomodoro :

22 €.

Boulettes de viande de bœuf bio maison, sauce tomate bio, oignons, vin blanc, carottes, chapelure, persil et parmesan bio servies avec des pâtes maison à la sauce tomate.

Pesce


Frittura di calamari e gamberi :

22 €.

Anneaux de calamar frits, crevettes frites, salade de roquette et tomates cerises.




PIZZA ROSSA
Base de sauce tomate bio

Lolo :  **15 €.**
Sauce tomate bio, mozzarella di bufala, basilic frais, origan et huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

Pepin : **15,50 €.**
Sauce tomate bio, Zozzarella, jambon blanc artisanal et champignons frais.

Nenette : **16 €.**
Sauce tomate bio, Zozzarella, et après cuisson, roquette, jambon San Daniele et copeaux de parmesan bio.

Terrona : **15 €.**
Sauce tomate bio, Zozzarella, salami piquant artisanal et copeaux de parmesan bio après cuisson.

Balbetta :  **15 €.**
Sauce tomate bio, Zozzarella, aubergines grillées, basilic frais, et après cuisson copeaux de parmesan bio.

Anto : **16,50 €.**
Sauce tomate bio, Zozzarella, scamorza affumicata, chair à saucisse fraîche, oignons, champignons frais, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini' et origan.

Zozo :  **15,50 €.**
Sauce tomate bio, Zozzarella, gorgonzola crémeux et taleggio.

Cocco : **16 €.**
Sauce tomate bio, Zozzarella, thon à l'huile d'olive, oignons, olives noires dénoyautées et origan.

Ugo : **16 €.**
Sauce tomate bio, Zozzarella, gorgonzola crémeux et speck après cuisson.

pizza bianca
Base de Zozzarella artisanale

Nonoche : **16,50 €.**

Zozzarella, mozzarella di bufala, bresaola et après cuisson, roquette, tomates cerises, huile d'olive extra vierge citronnée de chez Ursini et copeaux de parmesan bio.

Chouchoute : **16 €.**

Zozzarella, champignons frais, courgettes grillées, gorgonzola crémeux et salami piquant artisanal.

Léa : **16,50 €.**

Zozzarella et après cuisson : pesto de pistache de Bronte, tomates confites, speck, parmesan bio et éclats de pistache de Bronte.

Campioni del mondo :  **18 €.**

Zozzarella, mozzarella di bufala, beurre de truffe blanche et après cuisson, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan bio et huile d'olive extra vierge à la truffe blanche.

Michela : **18 €.**

Zozzarella, mozzarella di bufala, champignons frais, tartufata (crème de champignons et truffe noire), jambon cru artisanal San Daniele, tomates confites et huile d'olive à la truffe.

Djamate : **16 €.**

Zozzarella, mozzarella di bufala, chair à saucisse fraîche et après cuisson: roquette, tomates confites et copeaux de parmesan bio.

Boucqo :  **14 €.**

Zozzarella, courgettes, aubergines grillées, champignons frais et tomates confites.

Béa : **16 €.**

Zozzarella, gorgonzola crémeux, talegio et salami piquant.



calzone

Peppino : 15,50 €.

Zozzarella, jambon blanc artisanal, aubergines, gorgonzola et piment déshydraté.

Maxou : 15,50 €.

Sauce tomate bio, Zozzarella, jambon blanc artisanal et champignons frais.

Giallo : 17 €.

Sauce tomate bio, ricotta, chair à saucisse fraîche, aubergines et après cuisson : Mozzarella di bufala et basilic frais.

vegane

Mimi : 12,50 €.

Sauce tomate bio, courgettes, aubergines grillées, champignons frais et huile d'olive bio.

Matteo : 13 €.

(Focaccia), aubergines et courgettes grillées, tomates cerises, roquette, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique.

Bambino

Bambino : 8 €.

Pizza ou pâtes.
Contactez la squadra.

Dolci

Affogato al Caffè :	7,50 €.
Glace vanille artisanale nappée d'expresso, servie avec son biscuit amaretto.	
Tiramisù :	7,50 €.
Tiramisù classique au chocolat.	
Tiramisù del nord :	8 €.
Tiramisù au speculoos.	
Café goloso :	8 €.
Assortiment de desserts et café.	
Thé goloso :	8,50 €.
Assortiment de desserts et thé.	
Mousse al cioccolato :	7,50 €.
Mousse au chocolat servie avec sa chantilly.	
Duo de Panna Cotta :	7,50 €.
Coulis du moment.	
Tortino al limone :	7,50 €.
Tarte au citron ricotta et poudre de pistache.	
Glaces et sorbets artisanaux :	1 boule : 3,50 €.
	2 boules : 6 €.
	3 boules : 8 €.

Caffè

Nos cafés sont obtenus à partir d'un café moulu bio et équitable.

Ristretto / Espresso / Lungo :	2,50 €.
Caffè crema :	2,60 €.
Decaffeianato :	2,80 €.
Caffè doppio :	4 €.
Cappuccino :	4 €.
Thé bio "Kusmi Tea" :	4 €.

Aperitivo

Marsalla alle mandorle.	6 cl.	6 €.
Martini bianco/rosso.	6 cl.	5 €.
Prosecco bio.	12,5 cl.	7 €.
Moscato d'asti. Vin pétillant sucré	12,5 cl.	7 €.
Whisky supérieur Glenfidish. 15 ans d'âge.	5 cl.	7,50 €.
Whisky supérieur Nikka.	5 cl.	9 €.
Lambrusco. Vin rouge pétillant amabile ou secco.	12,5 cl. 7 €. la bouteille	32 €

Cocktail

Spritz apérol.	15 cl.	8,50 €.
Spritz campari.	15 cl.	9 €.
Spritz Giallo. Limoncello.	15 cl.	9 €.
Bellini. prosecco, sirop de pêche.	10 cl.	8 €.
Negroni. Campari, vermouth rouge, gin.	10 cl.	9 €.
Negroni Bianco. Italicos, martini blanc et gin.	10 cl.	9 €.
Gin fizz. Gin, sucre de canne, eau gazeuse et citron pressé.	10 cl.	9 €.
Tequila sunrise. Tequila, jus d'orange, grenadine.	10 cl.	9 €.
Cocktail de fruits. Sans alcool.	10 cl.	8 €.
Cocktail mélantois. Amaretto, cointreau et jus d'ananas.	10 cl.	9 €.
Cocktail Léa. Vodka, jus de citron, jus de cranberry, sucre de canne.	10 cl.	9 €.
Cocktail sex on the beach. Vodka, jus d'orange et de Cranberry et sirop de pêche.	10 cl.	9 €.

Vin bio
au verre

Vin bio d'artisans vignerons.

Rouge / Rosé / Blanc.

15 cl. **6 €.**

Notre sélection complète de vin au verre est disponible sur la carte des vins.

Bière
pression

25 cl. **4,50 €.** 50 cl. **7,50 €.**

Ginette: Bio, Blonde légère, 4,5°.

Moinette. Bio, Blonde, 8,5°.

Moulin d'Ascq. Triple, blonde dorée, 8 °.

La Fièrè. Style IPA, blonde dorée, 6 °.

soft

Jus d'orange pressée.

25 cl. **5 €.**

Jus de fruits bio.

10 cl. **4,50 €.**

Pomme, poire, abricot, orange, pêche et tomate.

Thé frais à la pêche.

27,5 cl. **4,50 €.**

Cola bio.

33 cl. **5,50 €.**

Limonade.

27,5 cl. **5,50 €.**

Blanche, orange ou citron.

Acqua Chiara.

50 cl. / **2,5 €.** 70 cl. / **3 €.**

Eau micro-filtrée, plate ou gazeuse.

Digestivi

Limoncello bio.

6 cl. **7 €.**

Grappa supérieure.

5 cl. **9,50 €.**

Amaretto.

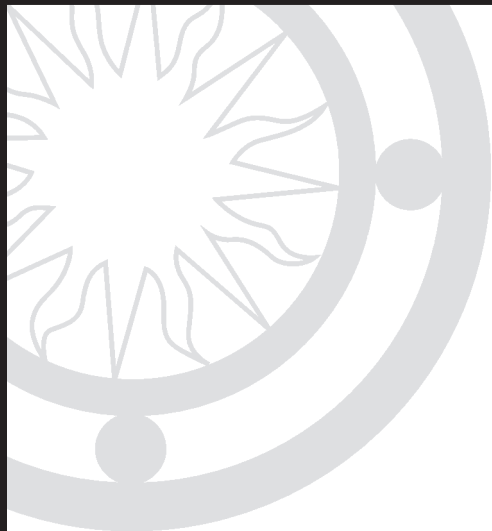
5 cl. **6 €.**

Irish coffee.

9 €.

Diplomatico. Rhum Vénézuélien.

5 cl. **9 €.**



363, rue du Maréchal Leclerc
59262 **SAINGHIN-EN-MELANTOIS**
03 74 95 88 40



Il Bastione LA BOTTEGA

1, boulevard Vauban - 59000 **LILLE**
03 20 85 88 53

LA BOTTEGA



PIZZA

7, rue au Pétérinck - 59000 **LILLE**
03 20 74 33 12

IN BOCCA AL LUPO



RISTORANTE

1, rue des Vieux Murs - 59000 **LILLE**
03 20 06 39 98

LA BOTTEGA



SAVEURS D'ITALIE

Epicerie

75, rue de La Monnaie - 59000 **LILLE**
03 20 21 16 85

VINI-VIVI



LA BOTTEGA

8 bis, rue au Pétérinck - 59000 **LILLE**
03 20 67 14 21

L'Ultimo..?

111, rue de Prague - 59000 **LILLE**
03 20 31 60 19

PRIMA FILA

73, quai de L'Ouest - 59000 **LILLE**
03 20 88 20 12



via ristorante

68, rue de Paris - 59300 **VALENCIENNES**
03 27 21 93 87