

# MENU PRIMA FILA

## **CARBONARA ALLA ROMANA:**

**19 €.**

Spaghetti de blé dur, guanciale (joue de porc), pecorino, jaune d'œuf, poivre, huile d'olive extra vierge.

## **LA NORCINA:**

**22 €.**

Pâtes fraîches bio de notre production, chair à saucisse bio, huile à l'ail, sauce à la truffe noire d'été, parmesan, poivre noir, persil.

## **GNOCCHI GAMBERI E PISTACCHIO:**

**22 €.**

Gnocchi frais, crevettes, tomates cerises, crème de pistache, zestes de citron.

## **RISOTTO AL LIMONE, BASILICO E OLIVE NERE:**

**21 €.**

Riso carnaroli, citron bio, basilic, poudre d'olive noire, poivre, beurre.

## **SPAGHETTI ALLE VONGOLE:**

**22 €.**

Spaghetti de blé dur, huile à l'ail, vongole ( petites coques), vin blanc, persil.

## **MILANESE:**

**22 €.**

Escalope de veau panée, accompagnée de pâtes fraîches bio maison au pesto de basilic, ou une salade de jeunes pousses.

## **POLPO GRIGLIATO:**

**24 €.**

Tentacules de poulpe grillés, pommes de terre, menthe, poivre, sauce aigre-douce, servis avec une salade de jeunes pousses.

## **FRITTURA DI CALAMARI :**

**22 €.**

Anneaux de calamar frits, servis avec une salade de jeunes pousses ou des pâtes courtes fraîches de notre production.

## **L'INSALATONA DELL'ESTATE :**

**18 €.**


Salade de jeunes pousses, melon, zozzarella fior di latte, vinaigre balsamique, crevettes ou jambon San Daniele.

## **CAPRESE :**

**16 €.**

Pâtes fraîches bio de notre production, tomates cerises, zozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge, poivre.

antipasti  
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 :** **15 €.**  
Bœuf séché, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites, huile d'olive citronnée de chez 'Ursini'.

**Rudi :** **18 €.**  
Assortiment de charcuteries artisanales de chez 'Fracassa', chausson de Zozzarella\*, tomates confites, roquette, artichauts, aubergines.


**\*\* Focaccia :** **6 €.**   
Pâte à pizza, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini', sel et romarin.

**Planche de jambon cru artisanal :** **18 €.**  
Jambon cru artisanal 18 mois d'affinage, gorgonzola crémeux.

**Caprese :** **17 €.**   
Zozzarella\*, tomate pleine terre, basilic, huile d'olive.

---


**Toto :** **11 €.**  
Sauce tomate bio, Zozzarella\*, huile d'olive vierge de chez Ursini.

**Mila :** **15 €.**   
Sauce tomate bio, Zozzarella\*, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa'.

**Lolo :** **15,50 €.**   
Sauce tomate bio, Zozzarella\* fior di latte, basilic frais, origan, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

**Pepin :** **16 €.**  
Sauce tomate bio, Zozzarella\*, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', champignons frais.

**Zozo :** **17 €.**   
Sauce tomate bio, Zozzarella\*, gorgonzola crémeux, taleggio.

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

**Ugo :** **16 €.**  
Sauce tomate bio, Zozzarella\*, speck, gorgonzola crémeux.

pizze rosse

## pizze rosse

**Nenette :** **17 €.**

Sauce tomate bio, Zozzarella\*, et après cuisson, roquette, jambon cru artisanal de chez 'Fracassa', copeaux de parmesan bio.

**Terrona :** **15,50 €.**


Sauce tomate bio, Zozzarella\*, salami piquant artisanal de chez 'Fracassa' et après cuisson copeaux de parmesan bio.

**Rico :** **16 €.**

Sauce tomate bio, Zozzarella\* fior di latte, anchois à l'huile d'olive extra vierge, câpres de Sicile, olives taggiasche, huile d'olive aromatisée à l'ail.

**Tomaïou :** **17 €.** 

Sauce tomate bio, Zozzarella\* fior di latte, chair à saucisse bio locale, champignons frais, basilic.

**Rosa :** **16 €.** 

Sauce tomate bio, Zozzarella\* fior di latte, artichauts, olives taggiasche et après cuisson, ricotta au lait de vache de notre production et basilic frais.

**Luca :** **17 €.**

Sauce tomate bio, Zozzarella\*, Zozzarella\* fior di latte, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', chair à saucisse bio locale, aubergines grillées et origan.

## pizze bianche

**Pizza di Enzo :** **16 €.**

Zozzarella\*, Zozzarella\* fior di latte, chair à saucisse bio locale, basilic frais, tomates confites et après cuisson Ricotta au lait de vache de notre production.

**Chouchoute :** **16 €.**

Zozzarella\*, champignons frais, courgettes grillées, gorgonzola crémeux, salami piquant italien artisanal de chez 'Fracassa', tomates confites.

**Noa :** **17 €.**

Zozzarella\*, chair à saucisse bio locale, gorgonzola crémeux, salami piquant artisanal de chez 'Fracassa'.

**Campioni del mondo :** **19 €.** 

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

## pizze bianche

**Luigi :** **16 €.**

Zozzarella\* fior di latte, taleggio, champignons frais, chair à saucisse bio locale, persil et copeaux de parmesan bio après cuisson.

**Djamate :** **17 €.**

Zozzarella\*, Zozzarella\* fior di latte, chair à saucisse bio locale et après cuisson, roquette, copeaux de parmesan bio, tomates confites et tartufata. (truffe d'été, crème de champignons et olives noires).

**Robyberto :** **17 €.**

Zozzarella\*, et après cuisson, pesto de basilic frais, jambon cru, artisanal de chez 'Fracassa', tomates confites et copeaux de parmesan bio.

**Nonoche :** **17 €.**

Zozzarella\*, Zozzarella\* fior di latte, bresaola et après cuisson, roquette, tomates confites et huile d'olive extra vierge citronnée.

**Ariel :** **16 €.**

Zozzarella\*, Zozzarella\* fior di latte, gorgonzola crémeux, champignons frais, speck.

**Boucqo :** **17 €.** 

Zozzarella\*, artichauts, aubergines grillées, champignons frais, tomates confites.

## pizze sans lactose

**Pizza di tu :** **17 €.**

Sauce tomate bio, chair à saucisse bio locale, champignons frais, salami piquant artisanal de chez 'Fracassa', tartufata (truffe d'été, crème d'olives noires, crème de champignons).

**Ernesto :** **14 €.** 

Sauce tomate bio, courgettes grillées, aubergines grillées, champignons frais, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

## il calzone

**Maxou : 16 €.**

Sauce tomate bio, Zozzarella\*, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', champignons frais, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

**Toscane : 17 €.**

Zozzarella\*, gorgonzola crémeux, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', aubergines grillées, copeaux de parmesan bio, huile d'olive pimentée.

---

**Tarte maison : 8 €.**

Ricotta, citron, pistache, framboise.

**Affogato al Caffè : 7,50 €.**

Glace vanille artisanale de chez 'G&Coffee' nappée d'expresso, servie avec son biscuit amaretto.

**Tiramisù : 8 €.**

Tiramisù classique au chocolat.

**Tiramisù del nord : 8 €.**

Tiramisù au speculoos.

**Café goloso : 8 €.**

Tiramisù classique et du nord, panna cotta au sirop de cerise, cerise amarena, café.

**Thé goloso : 8,50 €.**

Tiramisù classique et du nord, panna cotta au sirop de cerise, cerise amarena, thé "kusmi Tea".

**Mini Goloso thé ou café : 5 €.**

Panna cotta à la cerise, cerise amarena, servie avec un café ou un café "Kusmi Tea".

**Mousse au chocolat : 8 €.**

Mousse au chocolat servie avec sa chantilly.

**Panna Cotta à la cerise : 8,50 €.**

Trio de panne cotte, sirop de cerise, cerise amarena, miel, chocolat.

## desserts maison

soft

<b>Thé à la pêche :</b>	27,5 cl.	<b>4,50 €.</b>
<b>Limonata bio :</b>	27,5 cl.	<b>5,50 €.</b>
<b>Aranciata bio :</b>	27,5 cl.	<b>5,50 €.</b>
<b>Cola bio :</b>	27,5 cl.	<b>5,50 €.</b>
<b>Jus de fruit bio :</b> Abricot, pomme, poire.	20 cl.	<b>4,50 €.</b>
<b>Orange pressée :</b> Orange et / ou citron bio.	20 cl.	<b>6 €.</b>
<b>Eau plate micro-filtrée :</b>	50 cl. <b>3,00 €.</b> 70 cl. <b>3,50 €.</b>	
<b>Eau pétillante micro-filtrée :</b>	50 cl. <b>3,00 €.</b> 70 cl. <b>3,50 €.</b>	

apéritifs

<b>Americano :</b> Vermouth, campari, eau gazeuse.	12 cl.	<b>8 €.</b>
<b>Negroni :</b> Gin, campari, vermouth.	9 cl.	<b>9 €.</b>
<b>Rossini :</b> Sirop de fraise, prosecco bio.	12 cl.	<b>8 €.</b>
<b>Bellini :</b> Sirop de pêche, prosecco bio.	12 cl.	<b>8 €.</b>
<b>Prosecco bio :</b>	15 cl.	<b>7 €.</b>
<b>Moscato d'asti :</b> Vin blanc mœlleux et pétillant.	15 cl.	<b>8 €.</b>
<b>Spritz aperol :</b> Aperol, prosecco bio et eau pétillante.		<b>8 €.</b>
<b>Spritz Campari :</b> Campari, prosecco bio et eau pétillante.		<b>9 €.</b>
<b>Spritz limoncello :</b> Limoncello bio, prosecco bio et eau pétillante.		<b>9,50 €.</b>
<b>Lambrusco bio :</b> Vin rouge pétillant.	15 cl.	<b>6,50 €.</b>

bières  
pression

<b>Jade bio :</b> Blonde légère et rafraîchissante 4,5°.	25 cl. <b>5 €.</b> 33 cl. <b>6,50 €.</b> 50 cl. <b>8,50 €.</b>	
<b>Moinette bio :</b> Blonde, l'équilibre entre fruité et amer : 7,5°.	25 cl. <b>6 €.</b> 33 cl. <b>7,50 €.</b> 50 cl. <b>9 €.</b>	

## Vin au verre

### Notre sélection issue d'artisans vignerons.

<b>Rouge</b>	<b>bio</b>	15 cl.	<b>6 €.</b>
<b>Rosé</b>	<b>bio</b>	15 cl.	<b>6 €.</b>
<b>Blanc</b>	<b>bio</b>	15 cl.	<b>6 €.</b>

## Thé et café

<b>Café bio et équitable :</b>	<b>2,50 €.</b>
<b>Décaféiné bio et équitable :</b>	<b>2,80 €.</b>
<b>Café crème bio et équitable :</b>	<b>2,80 €.</b>
<b>Thé bio "Kusmi Tea" :</b>	<b>4 €.</b>
<b>Cappuccino :</b>	<b>4 €.</b>
<b>Caffè doppio :</b>	<b>4 €.</b>

## digestifs

<b>Grappa blanche :</b>	5 cl.	<b>7,50 €.</b>
<b>Grappa riserva affinée 10 ans :</b>	5 cl.	<b>9,50 €.</b>
<b>Amaretto :</b>	5 cl.	<b>5 €.</b>
<b>Amaro artisanal importante "Jefferson" :</b>	5 cl.	<b>9,50 €.</b>
<b>Limoncello di Sorrento bio :</b>	5 cl.	<b>7 €.</b>


\* *"La Zozzarella ? c'est une mozzarella fabriquée à Lille par mon fils Enzo et Bilal en acidification naturelle lente. Ça méritait un nom"*

*Gilberto d'Annunzio*


# PIZZE, PATES ET DESSERTS A EMPORTER


## pizze rosse

**Mila :** 10 €.   
Sauce tomate bio, Zozzarella, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa'.

**Lolo :** 13 €.   
Sauce tomate bio, Zozzarella fior di latte, basilic frais, origan, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

**Pepin :** 14 €.  
Sauce tomate bio, Zozzarella, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', champignons frais.

**Zozo :** 14 €.   
Sauce tomate bio, Zozzarella, gorgonzola crémeux, taleggio.

**Stan :** 12 €.   
Sauce tomate bio, Zozzarella, aubergines grillées, basilic frais, et après cuisson, copeaux de parmesan bio.


**Ugo :** 13 €.  
Sauce tomate bio, Zozzarella, speck, gorgonzola crémeux.


**Nenette :** 14 €.  
Sauce tomate bio, Zozzarella, et après cuisson, roquette, jambon cru artisanal de chez 'Fracassa', copeaux de parmesan bio.

**Terrona :** 13 €.  
Sauce tomate bio, Zozzarella, salami piquant artisanal de chez 'Fracassa' et après cuisson copeaux de parmesan bio.

## pizze rosse

**Rico :** 14 €.  
Sauce tomate bio, Zozzarella fior di latte, anchois à l'huile d'olive extra vierge, câpres de Sicile, olives taggiasche, huile d'olive aromatisée à l'ail.

**Tomaïou :** 14 €.   
Sauce tomate bio, Zozzarella fior di latte, chair à saucisse bio locale, champignons frais, basilic.

**Rosa :** 13 €.   
Sauce tomate bio, Zozzarella fior di latte, artichauts, olives taggiasche et après cuisson, ricotta au lait de vache de notre production et basilic frais.

**Luca :** 14 €.  
Sauce tomate bio, Zozzarella, Zozzarella fior di latte, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', chair à saucisse bio locale, aubergines grillées et origan.

## pizze bianche


**Pizza di Enzo :** 13 €.  
Zozzarella, Zozzarella fior di latte, chair à saucisse bio locale, basilic frais, tomates confites et après cuisson Ricotta au lait de vache de notre production.

**Chouchoute :** 13 €.  
Zozzarella, champignons frais, courgettes grillées, gorgonzola crémeux, salami piquant italien artisanal de chez 'Fracassa', tomates confites.



## pizze bianche

**Noa :** 14 €.  
Zozzarella, chair à saucisse bio locale, gorgonzola crémeux, salami piquant artisanal de chez 'Fracassa'.

**Campioni del mondo :** 16 €.   
Zozzarella, Zozzarella fior di latte, beurre de truffe blanche et après cuisson, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan bio et huile d'olive extra vierge à la truffe blanche.


**Luigi :** 13 €.  
Zozzarella fior di latte, taleggio, champignons frais, chair à saucisse bio locale, persil et copeaux de parmesan bio après cuisson.

**Djamate :** 14 €.  
Zozzarella, Zozzarella fior di latte, chair à saucisse bio locale et après cuisson, roquette, copeaux de parmesan bio, tomates confites et tartufata. (truffe d'été, crème de champignons et olives noires).

**Robyberto :** 14 €.  
Zozzarella, et après cuisson, pesto de basilic frais, jambon cru, artisanal de chez 'Fracassa', tomates confites et copeaux de parmesan bio.

**Nonoche :** 14 €.  
Zozzarella, Zozzarella fior di latte, bresaola et après cuisson, roquette, tomates confites et huile d'olive extra vierge citronnée.

**Ariel :** 13 €.  
Zozzarella, Zozzarella fior di latte, gorgonzola crémeux, champignons frais, speck.

**Boucqo :** 14 €.   
Zozzarella, artichauts, aubergines grillées, champignons frais, tomates confites.


## il calzone

**Maxou :** 13 €.  
Sauce tomate bio, Zozzarella, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', champignons frais, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

**Toscane :** 14 €.  
Zozzarella, gorgonzola crémeux, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', aubergines grillées, copeaux de parmesan bio, huile d'olive pimentée.

## pizze sans lactose

**Pizza di tu :** 14 €.  
Sauce tomate bio, chair à saucisse bio locale, champignons frais, salami piquant artisanal de chez 'Fracassa', tartufata (truffe d'été, crème d'olives noires, crème de champignons).

**Ernesto :** 12 €.   
Sauce tomate bio, courgettes grillées, aubergines grillées, champignons frais, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

## desserts maison

**Tarte maison :** 6 €.  
Ricotta, citron, pistache, framboise.

**Tiramisù :** 6 €.  
Tiramisù classique au chocolat.

**Tiramisù del nord :** 6 €.  
Tiramisù au speculoos.