

MENU L'ULTIMO...?

la pasta

Spaghetti alle vongole : 22 €.

spaghetti de blé dur, vongole (petites coques), tomates cerises, ail, vin blanc, persil et poivre, huile d'olive extra vierge.

Carbonara : 19 €.

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

Norcina : 22 €.

Pâtes fraîches bio de notre production, crème de truffe, chair à saucisse bio, vin blanc, persil, poivre, parmesan bio.

Lasagne classique : 15 €.

Sauce tomate et oignon maison, hachis de bœuf de la maison Conquet, en Aubrac, béchamel.

Penne speck e rucola : 16 €.

Pâtes fraîches bio de notre production, speck, roquette, tomates cerises, beurre, vin blanc, poivre.

Polpette al pomodoro : 18 €.

Viande de bœuf de la maison Conquet en Aubrac, sauce tomate, oignons, vin blanc, carottes, chapelure, persil et parmesan bio, accompagné de pâtes fraîches bio maison au pesto.

Caprese : 16 €.

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

pesce e carne

Espadon grillé : 21 €.

Espadon, ail, sauce tomate bio, olives, céleri, câpres, oignon blanc, vin blanc, servi avec des pâtes à l'huile d'olive.

Frittura di Calamari e gamberi : 22 €.

Friture de calamars frais et crevettes roses fraîches, accompagnée de pâtes fraîches bio de notre production, à l'huile d'olive extra vierge.

Saltimbocca alla Romana : 24 €.

Escalope de veau panée de la maison Conquet en Aubrac, jambon cru, copeaux de pecorino et sauge, accompagnée de pâtes fraîches bio de notre production.


Ravioli Selvia e Burro : 22 €.

Ravioli maison farcis à la tomate et à la ricotta fraîche de notre production, tomates cerises, sauge, beurre.

Insalata Caesar : 19 €.

Salade verte, blancs de poulet grillé de la maison Conquet en Aubrac, tomates cerises, croutons grillés, œuf dur, copeaux de parmesan bio, mayonnaise maison à l'anchois, huile d'olive extra vierge.

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

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

apéritifs

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

bières
pression

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

Vin au verre

Notre sélection issue d'artisans vignerons.

Rouge	bio	15 cl.	6 €.
Rosé	bio	15 cl.	6 €.
Blanc	bio	15 cl.	6 €.

Thé et café

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

digestifs

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


* *"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.