

nonna

**EN HOMMAGE
À NOS GRANDS MÈRES**

À l'image d'Odette et Marie, cuisinant et partageant leurs recettes à quatre mains.

Antipasti

ARANCINI — 13

Risotto croustillant farci à la mozzarella, servi avec sauce tomate basilic / Crispy risotto balls filled with mozzarella, served with tomato and basil sauce

STRACCIATELLA & FOCACCIA — 15

Stracciatella crémeuse, huile d'olive extra vierge, fleur de sel / Creamy stracciatella, extra virgin olive oil and sea salt

BURRATA, TOMATES CONFITES & PESTO — 19

Burrata des Pouilles, pesto basilic, tomates marinées
Burrata from Puglia, basil pesto and marinated tomatoes

CALAMARS EN PERSILLADE — 22

Calamars sautés à l'ail et au persil frais / Sautéed calamari with garlic and fresh parsley

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE — 21

Jambon San Daniele, coppa, mortadelle, focaccia
San Daniele ham, coppa, mortadella and focaccia

FOCACCIA À LA CRÈME DE TRUFFE — 19

Crème de truffe, mozzarella fondante / Truffle cream and melted mozzarella

Insalate

CÉSAR À L'ITALIENNE — 19

Salade romaine croquante, poulet pané, Parmigiano Reggiano rapé, croûtons à l'huile d'olive, sauce César maison relevée d'anchois et citron / Crisp romaine lettuce, crusted chicken, grated Parmigiano Reggiano, olive oil croutons, homemade Caesar dressing with anchovies and lemon

Le Nostre Pasta

ARTICHAUT & PARMESAN — 16

Cœur d'artichaut, roquette, copeaux de parmesan, citron & huile d'olive / Artichoke heart, arugula, parmesan shavings, lemon and olive oil

SALADE ITALIENNE — 21

Roquette, burrata, tomates, jambon San Daniele / Arugula, burrata, tomatoes and San Daniele ham

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA — 16

Sauce tomate maison, ail, huile d'olive extra vierge, basilic frais / Homemade tomato sauce, garlic, extra virgin olive oil and fresh basil

SPAGHETTI AUX BOULETTES — 20

Sauce tomate mijotée, boulettes de bœuf maison, ail, persil, huile d'olive et parmesan / Slow-cooked tomato sauce, homemade beef meatballs, garlic, parsley, olive oil and parmesan

PENNE ALL'ARRABBIATA — 17

Sauce tomate relevée au piment, ail, huile d'olive extra vierge, persil frais et parmesan / Spicy tomato sauce with chili, garlic, extra virgin olive oil, fresh parsley and parmesan

LINGUINE CARBONARA — 20 **(LA VRAIE, SANS CRÈME)**

Guanciale, jaunes d'œufs, pecorino romano, poivre noir fraîchement moulu / Guanciale, egg yolks, pecorino romano and freshly ground black pepper

TAGLIATELLE RAGÙ — 22

Sauce ragù mijotée au bœuf, tomate, carotte, céleri, oignon, vin rouge, huile d'olive et parmesan / Slow-cooked beef ragù with tomato, carrot, celery, onion, red wine, olive oil and parmesan

Secondi Piatti

GNOCCHI 4 FROMAGES — 22

Sauce crémeuse au gorgonzola, mozzarella, taleggio, parmesan, touche de poivre / Creamy sauce with gorgonzola, mozzarella, taleggio, parmesan, finished with black pepper

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO — 28

Crevettes, moules, calamars et palourdes dans une sauce tomate légère à l'ail, huile d'olive, persil frais et pointe de vin blanc / Shrimp, mussels, calamari and clams in a light tomato sauce with garlic, olive oil, fresh parsley and a touch of white wine

GNOCCHI À LA CRÈME DE TRUFFE — 24

Sauce onctueuse à la crème, truffe noire, parmesan, huile de truffe et touche de poivre noir / Creamy sauce with black truffle, parmesan, truffle oil and black

PARMIGIANA — 22

Aubergines grillées, sauce tomate maison, mozzarella fondante, parmesan, basilic frais et huile d'olive extra vierge, gratinées au four / Grilled eggplant, homemade tomato sauce, melted mozzarella, parmesan, fresh basil and extra virgin olive oil, oven baked

MILANESE DE VEAU & PASTA AL POMODORO — 28

Escalope de veau panée à la chapelure, œufs et parmesan, servie avec citron frais et roquette / Breaded veal escalope with eggs and parmesan, served with fresh lemon and arugula

TAGLIATA DE BŒUF — 32

Entrecôte grillée tranchée finement, roquette fraîche, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge et fleur de sel / Grilled ribeye steak sliced thin, arugula, parmesan shavings, extra virgin olive oil and sea salt

LASAGNES DELLA NONNA — 19

Pâtes fraîches, ragù de bœuf mijoté, béchamel maison, mozzarella et parmesan, gratinées au four / Fresh pasta layered with slow-cooked beef ragù, homemade béchamel, mozzarella and parmesan, oven baked

Pizzas

MARGHERITA — 12

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais / Tomato sauce, melted fior di latte mozzarella, fresh basil

REGINA — 14

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons frais / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms

DIAVOLA — 15

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante (option miel) / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy spianata (honey option)

CAPRICCIOSA — 16

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, artichauts, champignons / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms

4 FORMAGGI — 16

Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio et parmesan / Cream base, fior di latte mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan

SAN DANIELE — 18

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette fraîche, jambon cru San Daniele, copeaux de parmesan / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, fresh arugula, San Daniele prosciutto and shaved parmesan

SPECK & MASCARPONE — 16

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, speck fumé, mascarpone onctueux / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked speck and creamy mascarpone

MARINARA — 15

Sauce tomate, anchois, câpres, origan / Tomato sauce, anchovies, capers, oregano

NAPOLETANA — 14

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, câpres / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, red onions, capers

MORTAZZA — 18

Base crème, mozzarella fior di latte, mortadelle italienne à la pistache / Cream base, fior di latte mozzarella, Italian pistachio mortadella

TARTUFINA — 19

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, stracciatella parfumée à l'huile de truffe, poivre noir / Truffle cream, fior di latte mozzarella, stracciatella with truffle oil, black pepper

BUFALA DI SOLE — 16

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala entière, tomates confites, basilic frais / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, whole mozzarella di bufala, sun-dried tomatoes, basil

FRESCA — 17

Base crème, mozzarella fior di latte, roquette, stracciatella, tomates cerises, coppa / Cream base, fior di latte mozzarella, arugula, stracciatella, cherry tomatoes, coppa

Menu Bambino

POUR LES ENFANTS (-12 ans) — 14

- Petite pizza Margherita ou mini spaghetti boulette / Mini Margherita pizza or mini spaghetti with meatballs
- 1 boule de glace / 1 scoop of ice cream
- Sirop / Syrup

Dolci Della Casa

TIRAMISÙ — 9

LE GRAND PROFITEROLE — 10

Chou généreux garni de glace vanille, nappé de chocolat chaud maison / Generous choux pastry filled with vanilla ice cream, topped with warm homemade chocolate sauce

PANNA COTTA — 8

AFFOGATO — 8

Glace vanille, espresso chaud / Vanilla ice cream topped with hot espresso

PIZZA NUTELLA À PARTAGER — 14

À partager en famille / To share with family

CRÈME CARAMEL — 8

Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible sur demande
Net prices, service included. Allergen list available upon request

nonna

***Comme chez ta grand-mère
mais en mieux !***