
mio
FIGLIO
La cucina fato con amore



BURRATA LOVER

Une belle burrata crémeuse et sa petite foccacia à composer comme bon vous semble !

LA CLASSIQUE
huile d'olive extra vierge, poivre du moulin, basilic et tomates cerises — 8,90€

LA BASILIC
pesto de basilic, huile d'olive extra vierge — 11,50€

LA PARME
basilic, jambon de Parme, huile d'olive extra vierge, poivre du moulin — 12,50€

LA ROQUETTE
pesto de roquette, tomates cerises, huile d'olive extra vierge — 9,50€

LA MORTADELLE
éclats de pistache, huile d'olive vierge extra et chiffonnade de mortadelle — 12,50€



ANTIPASTI

à partager, ou pas !

DEMI-PIZZA BLANCHE
huile d'olive et origan — 4,00€

à composer :
Jambon de Parme — 7,90€
Vitello tonnato — 7,90€
Straciatella parfumée à l'huile de truffe — 8,50€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE
jambon de Parme, Spianata piquante, Coppa di Parma, Mortadelle à la pistache

Pour 2 personnes — 15,50€

ARANCINI AU THON
câpres et mozarella sur sont lit de roquette et coulis de tomates — 12,00€

CARPACCIO DE BOEUF
roquette, huile d'olive extra vierge, copeaux de Grana Padano — 12,90€

VITELLO TONNATO
foccacia & roquette — 14,00€

PRIX NET TTC EN €



PÂTES & RISOTTO

Toutes nos pâtes sont des Pasta di Gragnano I.G.P

RIGATONI À LA SAUCE 'NDUJA

sauce tomate, sauge et stracciatella — 18,90€

LINGUINI AU PESTO DE BASILIC & SCAMPIS

scampis au citron, pignons de pin et copeaux de Grana Padano — 21,90€

GROSSES PÂTES FARCIES À LA COURGE

crème au parmesan et graines de courge torréfiées — 19,50€

LINGUINI AU POULPE SNACKÉ

tomates cerises et son coulis, gel d'agrumes — 24,90€

LINGUINI FAÇON VONGOLE

crème, persillade, coques et vin blanc, petites tomates cerises — 25,00€

LA VERITABLE CARBONARA

Guanciale, pecorino romano, jaune d'œuf — 18,90€

RISOTTO CRÉMEUX À LA COURGE BUTTERNUT

persillade de champignons et éclats de noisettes torréfiées — 19,90€



PER I BAMBINI

Menu enfant
Moins de 12ans — 11€

PLAT AU CHOIX

1 petite pizza Régina ou Margherita ou des pâtes à la sauce tomate ou steak haché avec frites / pâtes

1 BOISSON AU CHOIX

Jus de pomme, limonade, sirop à l'eau

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

PRIX NET TTC EN €



NOS PLATS & SALADES

SALADE CEASAR

poulet croustillant, Grana Padano, anchois, œuf dur et croûtons, vinaigrette moutarde ancienne — 18,90€

STEAK DE THON SNACKÉ

huile d'olive, câpres, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, roquette et légumes rôtis — 23,90€

TARTARE DE BŒUF (COUPÉ AU COUTEAU)

tomates confites, Grana Padano, oignons rouges, roquette, pignons de pin et frites — 21,50€

BURGER ITALIEN

steak haché de bœuf Black Angus, stracciatella tartufata, caramel balsamique, roquette et frites — 19,50€

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

roquette, tomates cerises confites, copeaux de Grana Padano et linguini à la sauce tomate — 25,90€

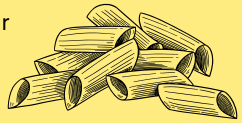
PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER GRILLÉE

crème au poivre vert et frites

voir ardoise — -€

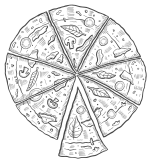
SUPPLÉMENT GARNITURE

Vous souhaitez accompagner votre plat d'une garniture supplémentaire ?



Choisissez entre **salade, frites ou pâtes.** — 4€

PRIX NET TTC EN €



PIZZA

Pâte moelleuse,
ingrédients 100% italiens

MARGHERITA
sauce tomate, fior di latte, Grana Padano, basilic — 13,90€

NAPOLETANA
sauce tomate, fior di latte, anchois, capres, olives — 15,90€

PARMA
sauce tomate, jambon de Parme, fior di latte, tomates séchées, pesto de roquette, Grana Padano — 18,90€

4 FORMAGGI
sauce tomate, fior di latte, chèvre, Gorgonzola, Grana Padano — 17,00€

RÉGINA
sauce tomate, fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc, olives — 16,90€

MORTADELLA E PISTACCHI
base crème, fior di latte, mortadelle à la pistache, stracciatella, éclats de pistache — 18,90€

BURRATA
sauce tomate, fior di latte, burrata, roquette, tomates cerises, basilic, Grana Padano, crème de balsamique — 18,00€

DOLCE PARMA
sauce tomate jaune, fior di latte, jambon de Parme, stracciatella et amandes torréfiées — 18,90€

BURRATINA PESTO
sauce tomate, burrata, Grana Padano, jambon blanc et pesto vert — 19,50€

VEGETARIANA
sauce tomate, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, olives — 16,50€

CALZONE PARMA BURRATA
chausson à la sauce tomate et fior di latte, jambon de Parme et burrata — 19,90€

SPIANATA
sauce tomate, fior di latte, spianata piquante, pancetta et gorgonzola — 19,00€

TARTUFATA
crème de truffe, stracciatella à la tartufata, fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc, copeaux de Grana Padano — 21,00€

SUPPLÉMENTS : BURRATA, STRACCIATELLA : **4€** - JAMBON DE PARME, COPPA, JAMBON BLANC, SPIANATA : **3€** - CHAMPIGNONS, COURGETTES, AUBERGINES, POIVRONS, TOMATES CERISES: **2€ -** OEUF : **1,5€**



DOLCE

Une touche de douceur pour finir avec brio !

TIRAMISU AU CAFÉ 8,90€

PANNA COTTA À LA PISTACHE
crumble amandes et éclats de pistache 8,90€

CHEESECAKE AU CITRON ET SPÉCULOOS 10,50€

FONDANT AU CHOCOLAT
accompagné d'une boule de glace vanille 9,50€

CAFÉ GOURMAND
un expresso accompagné de ses douceurs : une boule de glace artisanale, un mini-tiramisu et une panna cotta à la pistache 9,50€

THÉ GOURMAND OU CAPPUCCINO
votre boisson accompagné de ses douceurs : une boule de glace artisanale, mini tiramisu et une panna cotta à la pistache 10,50€

DAME BLANCHE
glace vanille, sauce chocolat, chantilly 8,90€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,90€

GLACES ARTISANALES MAISON FRANCHI

1 boule 3,20€
2 boules 5,90€

GLACES : vanille, chocolat, café, pistache, noisette, cookies, tiramisu, fleur de sel

SORBETS : citron, framboise



CAFÉ AFFOGATO

l'équilibre parfait entre l'intensité du café et la douceur de la glace.

1 café et une boule de glace vanille 5,50€

PRIX NET TTC EN €