



BURRATA LOVER

Une belle burrata
crémeuse et sa petite
focaccia 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

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 SAFRAN & AUBERGINES

coulis de tomates 11,00€

CARPACCIO DE BOEUF

roquette, huile d'olive extra
vierge, copeaux de
Grana Padano 12,90€

VITELLO TONNATO

focaccia & roquette 14,00€



PÂTES & RISOTTO

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

PENNE ALLA PUTTANESCA

tomates, anchois,
piments, câpres et olives 17,90€

LINGUINI AU PESTO DE BASILIC

straciatella, pignons de pin et
copeaux de Grana Padano 18,50€

GROSSES DEMI-LUNES RICOTTA CITRON

crème de parmesan, gel
d'agrumes, poivre du moulin 19,50€

LINGUINI AU POULPE SNACKÉ

Tomates cerises et son coulis,
gel agrumes 24,90€

LINGUINI FAÇON VONGOLE

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

LA VERITABLE CARBONARA

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

RISOTTO CRÉMEUX À SOUHAIT

chiffonnade de jambon de Parme,
roquette et pesto de basilic 20,90€



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



NOS PLATS & GROSSES SALADES

SALADE CEASAR

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

TARTARE DE SAUMON

avocat, gingembre, sauce soja et
piment doux, frites 23,90€

CARPACCIO DE TOMATES

Tomates cœur de bœuf, mozzarella
burrata, basilic, pignon de pin et
caramel de balsamique 17,90€

MÉLI-MÉLO DE SALADE

Mix de légumes à l'huile de romarin,
mozzarella buffalo, pignon de pin 18,50€

TARTARE DE BŒUF (COUPÉ AU COUTEAU)

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

BURGER ITALIEN

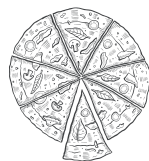
steak haché de bœuf Angus, sauce
maison, straciatella, tomates
confites, roquette et frites 19,50€

PICCATA DE VOLAILLE CROUSTILLANTE AU PECORINO

linguini et coulis de tomates 21,90€

PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER GRILLÉE

crème au poivre vert frites
voir ardoise - €



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,
straciatella, éclats de pistache 18,90€

BURRATA

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

GIALA

sauce tomate jaune, tomates cerises,
mozzarella di bufala, basilic, huile
d'olive et pignons de pin 17,90€

CAPRINA

fior di latte, chèvre,
courgette et miel 17,50€

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 de burrata 19,90€

SPIANATA

Sauce tomate, fior di latte,
spianata piquante, poivrons, oeuf 18,00€

FUNGI

sauce tomate, fior di latte,
champignons, persillade 16,50€

TARTUFATA

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

PRIX NET TTC EN €



DOLCE

Une touche de douceur
pour finir avec brio !

TIRAMISU AU CAFÉ 8,90€

PANNA COTTA AUX FRUITS
ROUGES ET BASILIC 8,50€

CHEESECAKE À LA MASCARPONE
ET PISTACHE 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, mini tiramisu et panna
cotta aux fruits rouges 9,50€

THÉ GOURMAND OU CAPPUCCINO

Votre boisson accompagné de
ses douceurs : une boule de
glace artisanale, mini tiramisu
et panna cotta aux fruits rouges 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, straciatella,
rhum-raisin, noisette, yaourt

SORBETS : citron, framboise, mangue



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€



HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI 11:45 - 13:30
18:45 - 21:30

MARDI 11:45 - 13:30
18:45 - 21:30

MERCREDI 11:45 - 13:30
18:45 - 21:30

JEUDI 11:45 - 13:30
18:45 - 21:30

VENDREDI 11:45 - 13:30
18:45 - 21:30

SAMEDI 11:45 - 13:30
18:45 - 21:30

DIMANCHE 11:45 - 13:30
FERMÉ

mio
FIGLIO