



Antipasti

Planche à composer (minimum 3)



Disponible
du lundi au vendredi soir et
les week-end midi et soir

	Tapenade d'olives noires	4,00
	4 falafels de Sassenage bio et ricotta	4,50
	Trio d'arancini	5,50
	Speck	5,50
	Mortadella	5,50
	Jambon Blanc	5,00
	Mix de légumes du moment	4,50

A partager ou solo per me

Principessa Burratina 9,00

Burratina 100 gr. sur un lit de pesto de tomates, pesto de basilic, tomates confites

Charcuterie du moment 15,50

Plateau de fromages du moment 13,50

Salades Repas

Burratina e insalata 15,90

Salade de saison, accompagnée de salade de fenouil à l'orange,
Haricots verts à la menthe, trio de carottes marinées, tomates confites,
Pesto d'herbes fraîches et toast de Pala Romana

Pala Toast e Verdure 15,90

Pizza toast à base Mozzarella Fior di Late, scamorza, Fenouil et Pleurotes sautées.
Salade de saison accompagnée de légumes du moment et Pesto d'herbes fraîches.



Pizzas

Empâtement de type pizza romaine au petit levain biga,
Mélange de farines BIO et locales et de petit épeautre intégral

*Bambino***

Une petite faim ?

Pizza taille bambino au choix + piccola insalata (4,50 €)

 *Mangia a Mamma* 13,50 9,00

Base tomate Bio, mozzarella, pesto aux herbes fraîches, stracciatella et tomates confites.

*****Option jambon blanc***** +3,50 +2,50

Barbara Golosa 13,00 8,50

Base tomate Bio, anchois marinés à l'ail, câpres, origan, ail frais.

 *Dove Lorenzo !* 16,90 10,00

Base tomate Bio, mozzarella, gorgonzola, scamorza, dômes de ricotta au citron, noix du Dauphiné, oignons rouges.

La Mortazza 18,50 12,50

Base mozzarella, mortadella al pistacchio, burratina 100 gr., pesto aux herbes fraîches, éclats de pistaches.

 *Meraviglia del bosco* 18,50 11,50

Base tomate Bio, pleurotes sautées à l'ail Bio et locales, dômes de ricotta à la crème de noisettes torréfiées et noisettes concassées.

 *Sapore d'inverno* 16,90 10,00

Base crème de bettraves rouges, mozzarella, feuilles de blettes tout juste cuites marinées au soja, copeaux de Parmigiano et tomates confites

 *La storia Autunnale !* 16,90 10,00

Base de crème de courge, épinards marinés à l'ail et au citron, trio de carottes crues et marinées, crème de châtaignes et granola salé vegan.

Viaggio in montagna 18,00 11,00

Base de crème de courge, scamorza, speck, crème de ricotta au citron, pesto aux herbes fraîches.

** les bambino sont réservées aux enfants – pour les adultes nous proposons la formule « petite faim »





Pâtes

Toutes nos recettes de pâtes sont disponibles sans gluten (base farine de maïs et riz)*

*Bambino***

Une petite faim ?

Pâtes au choix taille bambino + piccola insalata (4,50 €)

 <i>Pomodori per la vita</i>	14,00	8,00
Spaghetti alla chitarra (pâte ultra-fraîches artisanale) à la tomate		
<i>Option Burratina 100 gr.</i>	+4,00	+4,00
<i>Incontro con la carbonara</i>	21,90	13,50
Tagliatelle fraîches, recette traditionnelle de la carbonara Au guanciale et Pecorino Romano		
 <i>Tortellone Arancione</i>	22,50	14,50
Pâtes ultra-fraîches farcies à la courge sur un lit de crème de courge, Pleurotes sautées bio et locales à l'ail, crème de châtaignes et pesto d'herbes fraîches		
<i>Delizie verdi</i>	19,50	11,50
Delizia farcies à la ricotta et citron, sur velouté d'épinards Et stracciatella		

** les bambino sont réservées aux enfants – pour les adultes nous proposons la formule « petite faim »









VEGAN



VEGETARIEN

Desserts

 Tiramisu café	7,90
Sana ma non troppo...	
 Cuore caldo	9,00
Mi-cuit au chocolat, boule de glace vanille	
 Sono il tuo babà	9,50
Recette traditionnelle de baba fait maison, infusion au Limoncello, Crème chantilly maison	
 Una lunga attesa	9,50
Pala Romana croustillante, chantilly au mascarpone, crème chocolat noisettes et grains de café... Croquez-les, vous serez conquis...	
 Cocco di mamma	9,50
Panna cotta végane au sucre et lait de coco, gel d'écorces de vanille et crumble coco	
Glaces artisanales de la compagnie des desserts	
• 1 boule	4,50
• 2 boules au choix	6,90
• 3 boules au choix	8,90
Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Praline Noisette, Café, Verveine, Thé vert matcha.	
Sorbets : Citron, Mûre, Fraises des bois, Pêches de vignes, Litchi.	
 Andiamo amore mio	10,00
Café BIO et gourmandises...	
Thé ou tisane BIO et gourmandises	11,00

*La liste des allergènes alimentaires présents dans nos plats est à votre disposition, n'hésitez pas à la demander à notre équipe. Prix net-Service compris.