

ANTIPASTI

Sardegna nachos brisket	6
pane carasau, brisket maison, avocat, coriandre	
Ceviche «orata» daurade, salsa del pastore.....	7
Bruschetta milky monday	8
mozza di bufala, pesto vert, crunchy jambon, sésame	
Gaspacho napolitain	10
gaspacho de tomates San Marzano et pastèque, crevettes, baby pousses aromatiques	
San Daniele e parmigiano	12
jambon S. Daniele, parmesan de Berceto, figues, amandes fraîches	

BURRATE SPECIALS

Burrata verde 125gr.....	8
estragon, olives taggiasche, huile d'olive	
Burrata caprese 125gr.....	8
tomates cerises confites, pastèque	
Burrata mare 125gr.....	8
anchois, poutargue	
Big burrata mix 125grX3.....	22
notre trio de burrate pour ne rien rater	

NOS FABULEUX PRODUITS ITALIENS

EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS, SANS INTERMÉDIAIRES

1 produit 7 — 2 produits 13 — 3 produits 20 — 4 produits 26

Jambon di Parma 24 mesi le jambon le plus doux et fondant
Ricotta di bufala au miel goûtez cette fraîcheur, c'est incomparable
Stracciatella cœur de burrata fumée, une tuerie
Jambon San Daniele DOP 24 mesi Micro production de 2500 jambons/an
Mozzarella di bufala DOP arrivages en direct 3 fois par semaine de Naples
Coppa «capocollo di cinta senese» +1 la «Gisele Bündchen» de la coppa
Jambon culatello «del fondatore» +2 le Saint-Père des jambons, au-dessus y a le soleil

ALLA GRIGLIA

Nous élevons nos vaches en France, sans intermédiaire, pour servir à un prix populaire une viande que nous sommes fiers de donner à nos kids,
TENDRE, GOÛTEUSE,
SANS HORMONES ET SANS CHICHI.

Mamma's steak cut (PER 1).....	15
pièce du boucher de 250gr, patatine rôties	
Rocco's cut (PER 1).....	17
bavette de 250gr marinée, patatine rôties	
Fiorentina cut (PER 2).....	48
t-bone steak, 800gr, patatine rôties	
Tomahawk cut (PER 2/3).....	78
côte de bœuf, 1300gr, patatine rôties	



Chimichurri poulpilove	22
tentacules snackées, salade d'écrasée de pommes de terre, sauce chimichurri	

CONTORNI

Polenta cheesy creamy	3
18cm de maïs	4
Notre fameuse salade verte Adriano's dressing.....	4
La drogue à Popeye épinards frais.....	4

PASTA FRESCA

SOLO / 4 PERS

FAITES MAISON TOUS LES JOURS, SEMOULE DE BLÉ DUR DI BENEDETTO

Sublime ragù mafaldine	14 / 52
pâtes fraîches maison, bolognese aux 3 viandes, 7h de cuisson	
Gnocchi burro e salvia	12 / 44
beurre, sauge sicilienne frite, noisettes toastées, gourmands comme une soirée avec la Cicciolina	
Fregola blacked	13 / 48
petites pâtes sardes en guazzetto, calamars, pommes de terre, persil	
Burrata flower power	15 / 56
cœur de burrata, crème de safran, courgettes, fleurs de courgettes	
La fameuse pâte à la truffe	18 / 68
mascarpone et petits champignons	

PIZZA NAPOLETANA

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

Mammargherita	12
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais	
Puissance 4 (fromages)	13
mozza fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, ricotta di bufala, poivre blanc	
Norma fait des vidéos	13
mozza fumée, tomates datterino confites, aubergines cuites au four à bois, ricotta salata sarde	
Maman est de sortie à Pigalle (hot)	14
mozza fior di latte, tomates San Marzano saucisse italienne au piment calabrais sauce tzatziki, radis roses, pousses de saison	
4 pomodori	15
cœur de burrata, tomates San Marzano, tomates ananas, tomates noires de Crimée, tomates zebra, origan sicilien	
Regina de la night	15
mozza fior di latte, jambon toscan, portobellos, olives taggiasches, romarin	
Summer truffe	18
mozza fior di latte, ricotta di bufala, courgettes, fleurs de courgettes, truffe noire du Molise	



INSALATE

Maboule et taboule	12
le taboulé d'herbes fraîches, haricots, lentilles, feta, œuf mollet	
Caprese, wild tomato party	14
tomates anciennes, tomates roma, tomates datterino confites, mozza di bufala, basilic	

CARNE CRUDA

Le tartare aux truffes	14
aux truffes noires du Molise, sauce du Chef aux anchois	
Carpaccio d'été	15
aux framboises, cerises, abricots braisés, jeunes pousses	