

ANTIPASTI

Maxi Planche Grande 80€

1m20 DE PLAISIR ITALIEN À PARTAGER,
à partir de 8 personnes

Les Planches

BURRATA GIGANTE 250G E PIZZA BIANCA, HUILE D'OLIVE ET ORIGAN 14€
Supplément Jambon de Parme 24 mois 5€

SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES 16€

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS 15€

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS 21€

ANTIPASTI DE LÉGUMES MAISON 16€

PRIMI

Burrata Pugliese 125gr 14€
Julienne de légumes, figues confites
au balsamique, huile de persil

Salade César 17€

Arancini al Tartufo 12€
Crème de parmesan, Parmigiano DOP

LA SPECIALITÀ DELLO CHEF FLORENTINO

Risotto Saint-Jacques 29€
Noix de Saint-jacques de Bretagne snackées,
bisque de homard

PASTA DELLA MAMMA GINA

Ravioles ricotta & cèpes, 19€
Crème de cèpes, tuiles de parmesan

Pasta al ragù 20€
Joues de bœuf braisées, jus réduit

Pasta Carbonara al Tartufo 24€
Guanciale, Pecorino Romano, Crème Truffe

Lasagne della Mamma Gina 24€

CARNE

Escalope de Veau Milanese 24€
Pasta sauce tomate maison bio

Escalope Gratinée della Mamma Gina 28€
Mozzarella, aubergines, sauce tomate maison bio

Saltimbocca de Veau 28€
Escalope de veau, jambon de Parme,
mozzarella et sauge, linguine sauce gorgonzola.

Tartare de Boeuf à l'Italienne 25€
Origine France, Parmesan DOP, Câpres, Pesto, Olives
Servi avec une salade, Pommes de terre
et copeaux de Parmesan

Polpette Della Mamma Gina, 21€
Sauce Tomate Bio Maison, Pasta

DOLCI

Pizzette Nutella 7€
(servie jusqu'à 14h le midi et 22h le soir)

Tiramisu 8€

Mousse au Chocolat 7€

Pavlova 9€
Meringue, glace italienne, crème chantilly

Café Gourmand 9€

Panna cotta, coulis de fruits frais 8€

PIZZA AU FEU DE BOIS

NOTRE PÂTE À PIZZA EST FAITE AVEC UN LEVAIN ET UNE MATURATION
MINIMUM DE 48 HEURES POUR UNE MEILLEURE DIGESTION.

NOS PIZZAS SONT GARNIES DE MOZZARELLA FIORE DI LATTE ET DE NOTRE SAUCE TOMATE NAPOLITAINE MAISON BIO.
LES PRODUITS SONT PRINCIPALEMENT LABELLISÉS DOP, IGP OU BIO.

PIZZE POMODORO

Base Tomato

- **BIANCA** 6,5€
Pour accompagner vos antipasti - Huile d'olive, origan et parmesan 16 mois
- **MARGHERITA** 9€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, basilic frais, huile d'olive
- **CAPRICCIOSA** 14€
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, champignons, Scamorza, pesto
- **PARMA** 17€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, Scamorza, roquette, jambon cru Grande Réserve, copeaux de parmesan 16 mois
- **VEGETARIANA** 16€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, origan, tomates cerises, courgettes, aubergines, olives Taggiasche, roquette, huile d'olive, crème balsamique, copeaux de parmesan 16 mois
- **BOLOGNESE** 17€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, viande hachée, oignons rouges, olives Taggiasche, stracciatella pugliese
- **PIZZA PAZZA** 14€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, thon, oignons rouges, olives Taggiasche
- **DIAVOLA** 15€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, spianata piccante, poivrons, oignons rouges, mozzarella di bufala
- **CORLEONE** 19€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, saumon d'Ecosse fumé, courgettes, roquette, stracciatella pugliese, crème balsamique
- **PARMIGIANA** 15€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, aubergines, copeaux de parmesan 16 mois, basilic frais
- **CALZONE** 15€
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, champignons, Scamorza, pesto, Oeuf

PIZZE CREMA

Base Crème

- **QUATTRO FORMAGGI** 14€
Base Crème, mozzarella fiore di latte, chèvre affiné, Scamorza, gorgonzola
- **SAVASTANO** 17€
Base crème, mozzarella fiore di latte, champignons, gorgonzola, jambon cru Grande Réserve
- **BERGAMO** 16€
Base Crème, mozzarella fiore di latte, poulet, gorgonzola, olives Taggiasche
- **SPAGNOLA** 18€
Base Crème, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, poulet, spianata piccante, chèvre affiné, tomates cerises
- **QUEEN TARTUFO** 18€
Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, jambon blanc truffé, stracciatella pugliese, noisettes grillées
- **BELLA MARIA** 16€
Base crème de pesto, mozzarella fiore di latte, spianata piccante, roquette, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan 16 mois
- **CAPRA** 18€
Base crème, mozzarella fiore di latte, chèvre affiné, roquette, jambon cru Grande Réserve, olives Taggiasche, miel

BURRATA LOVERS

- **GINA GINA** 20€
Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, jambon blanc truffé, mortadelle de Bologne, jambon cru Grande Réserve, burrata, mozzarella di bufala, roquette, crème balsamique
- **MORTADELLA** 18€
Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, mortadelle de Bologne, burrata, parmesan 16 mois, basilic frais

LES SUPPLÉMENTS : Légumes : 2€ / Oeuf, roquette, olives : 2,5€ / charcuteries : 3,5€ / fromages : 3€
Burrata, stracciatella, bufala : 5€ / Thon, saumon : 4€



VINS ROUGES

POUILLES

- Salento IGP Primitivo NOTTE ROSSA ✓ 6€ 29€
- Salento IGT Primitivo MASSERIA AZZURA 36€
- «F» NEGROAMARO IGP SALENTO 2019 - SAN MARZANO 79€
- VINEKA NEGROAMARO PUGLIA - GUGLIELMO ZITO 32€

ABRUZZES

- Montepulciano d'Abruzzo AMARNE ✓ 48€
- Montepulciano d'Abruzzo FANTINI 6€ 29€

TOSCANE

- Chianti Sup SAN LORENZO 36€
- Baci di Sangiovese PODERE SAN CHRISTOFO ✓ 39€
- Brunello di Montalcino DOCG 2018 CASTELLO TRICERCHI 105€

SICILE

- IGT Sicilia Branciforti Nero d'Avola FIRRIATO 32€
- Nero d'Avola Rasula MAGGIOVINNI ✓ 34€

VÉNÉTIE

- Valpolicella Ripasso Superior Marogne DOC 2022 ZENI 59€
- Amarone 2018 Valpolicella Classico LENOTTI 89€

PIÉMONT

- Barbera d'Asti CA BIANCA 36€
- Barbera d'Alba RUVEI 62€
- Dolcetto d'Alba 2021 MARCO CAPRA 42€
- Barolo 2018 Nebbiolo MASSIMO RATTALINO 89€
- Barbaresco 2016 Nebbiolo MASSIMO RATTALINO 84€

SARDAIGNE

- Cannonau di Sardegna ANTONELLA CORDA ✓ 58€

VINS ITALIENS

VINS BLANCS

SARDAIGNE

- DOC Vermentino di Sardegna DOMAINE MELONI ✓ 36€

OMBRIE

- DOC Orvieto Castagnolo BARBERANI ✓ 7€ 36€

POUILLES

- IGT Puglia Falanghina ANTICA ENOTRIA ✓ 34€

ABRUZZES

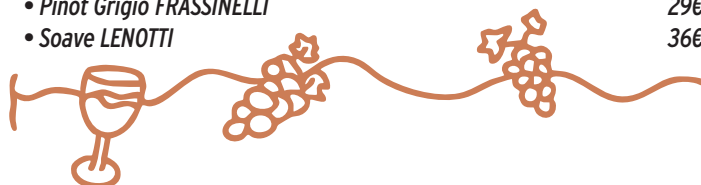
- Montipagano DOC UMANI RONCHI ✓ 32€
- Trebbiano d'Abruzzo DOC VILLAMEDORO 29€

SICILE

- DOC Sicile Branciforti Catarratto FIRRIATO 32€
- IGT Terre Siciliane Piano Maltese RAPITALA ✓ 36€
- IGT Terre Siciliane Inzolia CARUSO ET MININI 8€ 39€

VÉNÉTIE

- Pinot Grigio FRASSINELLI 29€
- Soave LENOTTI 36€



VINS PERLANTS & EFFERVESCENTS

- Lambrusco ROSÉ Olmaccio FIORINI (Modène Emilie Romagne) ✓ 29€
- Lambrusco 2022 LINI (Emilie Romagne) 32€
- Moscato D'asti Primo Bacio Bulle SCAGLIOLA (Piémont) 8€ 36€
- Prosecco Riccadonna 7€ 32€

CHAMPAGNES

- Champagne Brut « Souvenir » SELOSSE PAJON 65€
- Champagne Brut Réserve BILLECART SALMON 90€
- Champagne Rosé BILLECART SALMON 105€
- Champagne LOUIS ROEDERER Brut Collection 245 95€

LE VIN COUP DE ♥ DE NICO

- Valpolicella Classico LENOTTI — 8€ le verre — 39€ la bouteille
- Montessu AGRIPUNICA — 10€ le verre — 49€ la bouteille

VINS FRANÇAIS

VINS ROUGES

- Pic Saint Loup «Esprit» 2023 MAS PEYROLLE 39€
- Syrah «Terres de Mandrin» JEANNE GAILLARD 8€ / 39€
- AOP Mercurey 2023 Domaine LAGARDE 52€
- Côtes du Rhône «Alouette Lulu» 2023 DOMAINE GINIES ✓ 29€
- AOP Crozes Hermitage 2022 «DOMAINE DES GRANDS CHEMINS» DELAS 59€
- Saint Joseph «Mémé Lise» RODOLPHE DUCULTY 2023 49€
- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune «Terracotta Amphore» 2023 Maison Charles Pere Et Fils 49€

CARAFFA 46CL

- AOP Côtes du Rhône LES MAGERANS 4€ / 12€
- IGP Méditerranée Viognier DOMAINE LA LIGIERE BIO ✓ 4€ / 12€
- IGP Méditerranée Rosé PEYRASSOL BIO ✓ 5€ / 14€

VINS BLANCS

- Mâcon-Milly-Lamartine DOMAINE ELOY Jean-Yves 2023 6€ / 29€
- AOP Saint Véran 2022 DOMAINE LES ARBILLONS 39€
- Viognier des Cévennes 2022 TOUR DE GATIGNE ✓ 26€



VINS ROSÉS

- IGP Méditerranée 2024 PEYRASSOL ✓ 25€
- IGP Côtes Catalanes «MIRAFLORES» 2024 DOMAINE LAFAGE 7€ 66€
- AOP Côtes de Provence Les Commandeurs 2024 PEYRASSOL ✓ 8,5€ 78€
- AOP Côtes de Provence Château de Selle Cru Classé ✓ 59€ 115€
- 2024 DOMAINE OTT

✓ Vin en agriculture biologique ou biodynamie