

Metà e Metà

la carte

ANTIPASTI

Tagliere di salumi Assortiment de charcuteries, importées directement de petits producteurs italiens et straciatella de burrata	18	Tris di bruschette Trio de bruschette: julienne de tomates, stracchino & saumon fumé, pesto d'épinard & anchois	14
Tagliere di formaggi Assortiment de fromages, importés directement de petits producteurs italiens	18	Burrata di Andria 250g Burrata di Andria 250g, tomates rouges et jaunes	18

PIZZE ROSSE E PIZZE BIANCHE

Nos recettes sont élaborées par notre chef pizzaiolo Ahmed Bouguerra

La margherita Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic et huile d'olive d'origine familiale	12	Tartufo Gang Ricotta de bufflonne, mozzarella fior di latte, crème de truffe, champignons de Paris, lamelles de truffes, burrata 125g, huile d'olive et basilic	20
+ Opzione cotto & funghi Supplément jambon cuit et champignons de Paris	+3	Mortadella & Pistacchio Ricotta de bufflonne, mozzarella fior di latte, mortadella, pesto de pistaches, burrata 125g, basilic et huile d'olive	17
Calzone Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, jambon cuit. Pizza cuite "en chausson"	16	Cinquecento Mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, ricotta di bufala et mozzarella fumée	15
Napoletana Sauce tomate San Marzano, câpres, anchois, olives taggiasche, origan et basilic frais	13	Pupp'a pera Ricotta de bufflonne, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck, poires, huile d'olive et basilic	15
Parma Sauce tomate San Marzano, mozzarella de bufflonne, jambon cru, roquette, copeaux de Parmesan, huile d'olive et basilic	17	Tonno & cipolla Mozzarella fior di latte, oignons rouges de Tropea, filets de thon de Méditerranée, tomates cerises rouges et jaunes, olives taggiasche, basilic et huile d'olive	16
Autunno Crème de potiron, mozzarella de bufflonne, bresaola, champignons de Paris, brocolis, huile d'olive et basilic	17	Viking Ricotta de bufflonne, mozzarella fior di latte, saumon fumé, stracchino et huile d'olive au citron	18
Destination Calabria Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, nduja calabraise, oignons rouges de Tropea, olives taggiasche, huile d'olive et basilic	16		

Ajout d'un ingrédient en supplément +3

PRIMI E SECONDI

Nos recettes sont élaborées par notre chef Sebastiano Centineo, tous nos plats sont faits maison

Fregola sarda con cozze e gamberi Fregola sarde aux moules et aux gambas	17	Tagliata di manzo Faux-filet de boeuf (race Limousine, origine France) cuit saignant, servi tranché, copeaux de Parmesan, roquette et pommes de terre au four	22
Rigatoni alla cenere Rigatoni à la crème de gorgonzola et aux olives noires	14	Polipo caramellizzato all'aceto balsamico Poulpe caramélisé au vinaigre balsamique, crème de potiron et pommes de terre au four	21
Linguine alla boscaiola Linguine au safran, champignons de Paris et petits pois	15		
Lasagne della nonna Lasagnes au ragout mijoté 5 heures: boeuf, chair à saucisse de Toscane et cèpes	17		

DOLCI

Tiramisù tradizionale L'indémoudable tiramisù au café	7	Tortino al cioccolato Moelleux au chocolat, servi tiède	9
Panna cotta alla ricotta di bufala Panna cotta à la ricotta au lait de bufflonne	7	Café gourmand Un espresso et 3 gourmandises maison	9