

ITALIAN RESTAURANT



*La
Petite
Cave*

di San Giovanni

CARTE PRINTEMPS 2022



UNA STORIA DI FAMIGLIA...

Nos fournisseurs Calabrais travaillent avec soin et passion pour nous fournir des produits de qualité, au bon goût du sud.

C'est avec fierté que nous sélectionnons nos produits parmi les meilleurs artisans Italiens pour vous permettre de découvrir leur saveur et leur savoir-faire.

Francesco MIGLIARESE : pour sa sauce tomate bio certifiée.

Vincenzo IOZZO : pour sa charcuterie traditionnelle et ses saucisses calabraises relevées.

Producteur local : pour son origan bio de campagne.

Serrefunghi : pour ses antipastis, champignons, artichauts, friarelles, et tant d'autres ... ainsi que nos spécialités pimentées, la Bomba calabraise et le viagra calabrais.



ANTIPASTI

PLANCHETTA DI PROSCIUTTO

Dégustation de notre sélection de jambon cru, tranché à l'ancienne.

22€

PLANCHETTA DI FORMAGGIO

Sélection de fromages Italiens et confiture de saison.

28€

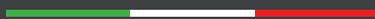
PLANCHETTA DI SAN GIOVANNI

Sélection de fromages, charcuteries et antipastis Italien.

32€



PER COMMENCIARE



INSALATA DEL POLPO

Poulpe sauté à l'ail et au persil, dés de pommes de terre, tomates cerises en duo, olives vertes, oignons rouges, copeaux de parmesan, espuma au romarin, le tout assaisonné d'huile d'olive au citron biologique de Fransceco Migliarese.

28€

BURRATINA SOTTO CAMPANA

Burratina farcie au pesto rouge, pain truffé du Chef, huile d'olive citronnée, basilic frais, oignons et origan Bio calabrais.

22€

INSALATA ROMANA

Poulet mariné, salade romaine, tomates cerises en duo, courgettes marinées au vinaigre de framboise, poivrons marinés, parmesan, basilic et chips de pain grillé.

26€

TONNO FRESCO

Thon rouge coupé au couteau, duo avocats, soigneusement assaisonné d'une sauce vierge à l'oignon, gingembre, coriandre, soja et jeune pousse d'herbes aromatique.

32€



PASTA

VONGOLE

Palourdes sautées à l'huile d'olive et au piment, ail, oignons, tomates rôties, persil et basilic frais. Le tout déglacé au vin blanc.

32€

POLPETONE DE LA NONNA

Spaghettis à la sauce tomate bio calabraise de Francesco MIGLIARESE, servi avec son pain de viande au porc et au bœuf, farci à l'œuf. Copeaux de parmesan Reggiano 24 mois d'affinage. Basilic frais.

24€

LA PASTA AL TARTUFO

Tagliatelles aux oeufs frais, réduction de truffe à la crème de tomates cerises et oignons, après cuisson, pousses de roquette, parmesan Reggiano 24 mois d'affinage, et truffe fraîche de saison.

36€

PENNE E SALSICCIA

Saucisse calabraise coupée au couteau de Vinzezzo IOZZO*, fabrication artisanale au piment calabrais, recette ancestrale, saucisse cuite au feu de bois et servie avec des Mezzi Regatoni en sauce tomate (sauce tomate bio calabraise de Francesco MIGLIARESE) le tout râpé de parmesan Reggiano 24 mois d'affinage

32€

CONCHIGLIONI

Pâtes en forme de coquillage farcies à la ricotta et thon, gratinées au parmesan Passata di pomodorini giallo et croquant italien à l'huile d'olive citronné biologique.

28€



CARNE

*Toutes nos viandes
sont sélectionnées soigneusement
et de qualité supérieure*

HAMBURGER FAÇON ROSSINI

Pain burger truffé du chef, provolone de Monaco, scamorza fumée, filet de bœuf charolais cuit avec son escalope de foie gras, pétales de sel fumée, galette de pommes de terre, le tout fumé au thym et romarin, servi avec ses chip's de patate douce.

38€

PLUMA DI MAIALE

Pointe de l'échine de cochon noir, cuit à la plancha, servi avec un écrasé de panais et éclaté de jeunes légumes.

36€

MANZO E ROSMARINO

Filet de boeuf charolais poêlé et fumé minute au romarin et au thym dans son parfait. Servi avec un écrasé de pommes de terre truffé, truffe fraîche de saison, éclaté de jeunes légumes et sa réduction de vin rouge.

38€

TAGLIATA DI MANZO

Filet de boeuf tranché, aubergine grillée au four, roquette, parmesan Reggiano 24 mois d'affinage et son pesto aux amandes.

34€

PESCE & MOLLUSCHI



RISOTTO CAPESANTE ET TARTUFO €

Noix de Saint-Jacques juste rôties à l'huile d'olive vanillée, courgettes snackées, risotto truffé, nappé d'une sauce à la raie.

36€

POLPO €

Tentacules de poulpe grillé au feu de bois, servies avec un rissotto au fines herbes, éclaté de jeunes légumes à l'huile d'olive et pétales de sel fumé.

36€



PIZZE

MARGHERITA

Sauce tomate calabraise, mozzarella fiore di latte, après cuisson : basilic, origan calabrais et huile d'olive extra vierge.

12€

MARGHERITA SAN GIOVANNI

Sauce tomate calabraise, après cuisson : mozzarella di buffala, basilic, origan calabrais et huile d'olive extra vierge.

14€

MARGHERITA LIMONE SAN GIOVANNI

Sauce tomate calabraise, après cuisson : mozzarella di buffala, basilic, origan calabrais et huile d'olive au citron biologique.

14€

MARGHERITA AL BURRATA

Sauce tomate calabraise, après cuisson : mozzarella burrata 250 g., basilic, origan calabrais et huile d'olive extra vierge.

16€

LA COMTÉ FRANÇAISE

Sauce tomate et Comté affiné.

14€

BAMBINO

Sauce tomate ou crème fraîche, jambon cuit, mozzarella fiore di latte, olives.

14€

NAPOLETANA

Sauce tomate calabraise, anchois, câprons, olives, après cuisson : mozzarella di buffala, basilic, origan calabrais et huile d'olive extra vierge.

15€

CARCIOFO E REGGIANO

Mozzarella fiore di latte, artichaut barigoule, après cuisson : roquette, mozzarella di buffala, parmesan reggiano 24 mois d'affinage râpé, huile d'olive extra vierge et persil frais.

16€

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella fiore di latte, saucisse calabraise, friarielli, après cuisson : parmesan reggiano 24 mois d'affinage râpé et persil frais.

16€

AFFUMICATA E SPECK

Mozzarella fiore di latte, scamorza affumicata, après cuisson : speck et parmesan reggiano 24 mois d'affinage râpé et persil frais.

16€

LA CALABRESE

Sauce tomate, soppressata, n'duja, mozzarella fiore di latte, olives, origan, après cuisson : oignons rouges, origan, persil frais.

17€

QUATTRO FORMAGGI E FIGATA

Mozzarella fiore di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, camembert di bufala, après cuisson : confiture de figue et persil frais.

17€

BUFALA AFFUMICATA E CRUDO DI PARMA

Sauce tomate calabraise, après cuisson : mozzarella di bufala affumicata, tomates cerises en duo, basilic, jambon cru de Parme 24 mois d'affinage, origan calabrais et huile d'olive extra vierge.

17€

LA FORESTA

Crème de cèpes, mozzarella fiore di latte, champignons de Paris et jambon blanc, après cuisson : filet d'huile d'olives et persil frais.

17€

LA ROMANIA

Mozzarella fiore de latte, après-cuisson : mortadelle, stracciatella, éclats de pistaches, basilic et huile d'olive extra vierge.

17€

PROSCIUTTO E REGGIANO

Mozzarella fiore di latte, après cuisson : roquette, tomates cerise en duo, jambon de Parme 24 mois d'affinage, mozzarella di bufala et parmesan reggiano 24 mois d'affinage rapé, huile d'olive extra vierge et basilic frais.

18€

LA TROPEA

Sauce tomate calabraise ou sans, mozzarella fiore di latte, filet de thon, olive, tomate cerise et huile d'olive aillé. Après-cuisson : oignons rouges, origan, persil et basilic.

18€

CULATELLO AL TARTUFO

Velouté de truffes, mozzarella fiore di latte, après cuisson : jambon blanc à la truffe, chantilly à la truffes, parmesan reggiano 24 mois d'affinage râpé et truffe fraîche.

28€

MENU AFFAIRES*

PLAT DU JOUR
+
CAFÉ SURPRISE
19€

*midi de la semaine uniquement

MENU BAMBINO

SIROP
OU
JUS DE POMME
OU
JUS D'ORANGE
+
GNOCCHI DI NAPOLI
OU
PIZZA MINI BAMBINO
OU
MINI MARGHERITA
OU
RISOTTO AU JAMBON BLANC
+
DESSERT
16€



DESSERTS

ARABICA

Véritable tiramisu italien, café ristretto, amaretto et cacao plein arôme.

14€

LIMONE

Citron vert, fraises et verveine, le tout réalisé en trompe l'œil.

14€

FRUTTI ESOTICI

Panna cotta au poivre de Timut, marmelade de fruits exotiques et miel d'amandes.

14€

CAFFE DOLCE

Assortiment de mignardises : brownie noir, tiramisu, panna cotta, glace artisanale marseillaise

12€

CIOCCOLATO

Brownie noir 64%, streusel, cacao-cacahuètes et fruits des bois frais.

14€

DESSERT DU MOMENT

Selection de la pâtisserie.

TARIF À LA DEMANDE

AFTER DINER

VINS 8€

CÔTES DE GASCogne DOMAINE UBY

Notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion ou l'ananas.

Arômes de citron confit et de coing.

COCKTAIL 12€

EXPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, espresso

AMAROTINI

Amaro del capo, martini blanc, Tequila, jus de citron vert

LIQUEURS 10€

LIMONCELLO

« Mamma Mia »

AMARETTO

« Adriatico »

RHUM 12€

PLANTATION XO

de La Barbade au saveur de cannes à sucre, vanille et coco grillée

GRAPPA « NARDINI »

Eau de vie Italienne aux notes végétales et florales.

GLACES TARENTINA 8€

PETITS POTS GLACÉS 100% MARSEILLAIS (POTS 20 CL)

VANILLE DE MADAGASCAR
CHOCOLAT
NOISETTES DU PIÉMONT
NAVETTES MARSEILLAISES
PISTACHE DE BRONTES DOP
NOIX DE COCO
CAFÉ PUR ARABICA
YAOURT
STRACCIATTELLA
KINDER

SORBETS TARENTINA 8€

PETITS POTS GLACÉS 100% MARSEILLAIS (POTS 20 CL)

CITRON DE SICILE
FRAISE
MANGUE
PASSION
CASSIS

MELON
PASTÈQUE
FRAISE BASILIC
CITRON BASILIC
ANANAS GINGEMBRE

POUR LES ENFANTS 6€

(POTS DE 10 CL)

KINDER
(CHOCOLAT BLANC & PÂTE À TARTINER)

VANILLE
CHOCOLAT



UNA STORIA DI FAMIGLIA...