

Anti Pasti



-  **Salade de champignons de Paris**  7
Roquette, champignons de Paris, copeaux de parmesan, échalote, persil plat.
-  **Foccacia**  5
Foccacia, sauce tomate.
-  **Stracciatella**  7
Juste le crémeux de la burrata, huile d'olive, basilic frais.
-  **Burrata e tartufo**  9,5
Burrata de 125gr, crème de truffe, basilic frais.
-  **Billes de mozzarella panées**  8
Mozzarella fior di latte, parmesan, sauce tomate.
-  **Assiette de jambon de Parme**  14

-  **Assiette de jambon blanc truffé**  9
-  **Scarpetta**  9
Cassiolette chaude sauce tomate, piment d'Espelette, mozzarella gratinée et petits toasts à tremper.
-  **Planche à partager** 24
La crème de la crème de nos produits, à partager : Jambon de Parme, jambon blanc truffé, pecorino, artichaut à l'huile, olives vertes, câprons, roquette. Burrata + 5
-  **Planche végé**  20
Burrata, pesto d'épinards, pecorino, artichaut à l'huile, olives vertes, câprons, roquette.

Insalata



-  **Cesara**  16
Salade romaine, poulet, croûtons, œuf mollet, radis, ciboulette, parmesan, câprons et sauce césar.
-  **Avocado panuozzo**  17
Pain à pizza, crème fermière ciboulette/échalotte, avocat, saumon fumé, tomates cerises, radis, grenade, œuf mollet, salade.

Primi Piatti

-  **Pappardelle carbonara**  15
Crème de pecorino au poivre, guanciale, jaune d'œuf, ciboulette.
-  **Pappardelle al acciuga**  15
Anchois, persillade, tomates cerises, olives vertes, persil.
-  **Pappardelle gorgonzola et Parme**  17
Sauce au gorgonzola, jambon de Parme, tomates, ciboulette.
-  **Pappardelle al Tartufo**  19
Crème à la truffe, jambon blanc truffé, copeaux de parmesan.
-  **Spinaci gratinati**  17
Gratin de penne, pesto d'épinard, pancetta, fontina gratinée.
-  **Pomodoro gratinati**  15
Gratin de penne, sauce tomate crémeuse, mozzarella fior di latte et parmesan gratinés.

Secondi Piatti

-  **Escalope Milanais**  21
Escalope de veau panée, salsa verde, pappardelle sauce tomate.
-  **Risotto nero**  21
Risotto noir, cuit au Nero D'Avola (vin rouge), crevettes et petites Saint-Jacques.
-  **Montana Burger**  18
Steak haché (150gr), fontina, pancetta, sucrose, compotée d'oignons, sauce moutarde.
-  **Pozzi Burger**  18
Steak haché (150gr), stracciatella, spianata, confit d'oignons, champignons de Paris, roquette, tomate.

Grillades



Viandes cuites à la grillade au FEU DE BOIS.

-  **Brochette de poulet marinée**  17
Marinade à l'huile d'olive, au citron et au miel.
-  **Bavette de bœuf** environ 180gr  18
-  **Basse côte de bœuf** environ 180gr  16
-  **Entrecôte de bœuf** environ 250/300gr  23
-  **T-bone de bœuf** environ 450gr  33
-  **Côte de bœuf** environ 1,2kg pr 2 personnes  65
30 minutes de cuisson minimum.
-  **Côtes d'agneau** environ 300gr  22
-  **Côte de cochon** environ 300gr  16

Sauces au choix : crème fermière ciboulette/échalotte, gorgonzola, salsa bernese, salsa pepe (poivre).

Garnitures au choix : frites au parmesan et romarin, **salade**, **caponata** (aubergines, céleri, tomates, olives), **pommes de terre au four** et crème fermière ciboulette/échalotte, **pappardelle** (pâtes).

Pizze

Cuites au FEU DE BOIS.



-  **Margherita**  12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, huile d'olive, basilic frais.
-  **La reine de BG**  15
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, olives vertes, huile d'olive, ciboulette.
-  **Les 4 Nonni**  17
Sauce tomate ou crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza (fumée), pecorino, huile d'olive.
-  **Montana**  17
Crème, mozzarella fior di latte, fontina, pomme de terre, pancetta, oignons rouges.
-  **Tonno cotto**  16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, olives vertes, câpres, huile d'olive.
-  **Burratissimaaa**  19
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata, roquette, jambon de Parme, huile d'olive.
-  **Diavola** *Attention ça pique!*  16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, oignons rouges, œuf, olives vertes.
-  **Fiore di Mare**  18
Mozzarella fior di latte, anchois, tomates cerises, olives vertes, basilic frais, origan.
-  **Pozzi Show**  16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, artichaut, thym, olives vertes, jambon blanc, huile d'olive, basilic frais.
-  **Capretta**  16
Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, pancetta, olives vertes, origan.
-  **San Giacomo**  21
Crème, mozzarella fior di latte, petites Saint-Jaques, crevettes, persillade, cognac (alcool).
-  **Truffa Mafia**  20
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon blanc truffé, champignons de Paris, ciboulette, huile de truffe.

Supplément: Oeuf, olives vertes, oignons, basilic 2

Jambon de Parme/truffé, crème de truffe 5

Burrata, Saint-Jaques 5

Autres 3

Dolce



-  **Tiramisu à la cuillère** 7
Véritable tiramisu au café.
-  **Brioche perdue** 8
Chocolat chaud, pralin.
-  **Panna cotta** 7
Panna cotta vanille, caramel beurre salé.
-  **Cookie mi-cuit** 7
Cookie pépites de chocolat, crème fouettée.
-  **Torta al cioccolato** 7
Gâteau au chocolat, crème fouettée.
-  **Fromage blanc** 6
Coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé. Granola +1
-  **Café gourmand** 9
-  **Pizza Nutella Pralin** Uniquement le soir et le week-end. 10

Toutes nos glaces sont faites de glace crémeuse
fior di latte façon sundae :

-  **Affogato al caffè** 7,5
Sundae recouvert d'un expresso.
-  **Profiterole** 8
Sundae, choux et chocolat chaud ou caramel beurre salé, pistache, gianduja (chocolat noisette).
-  **Sundae Fior di latte** 6
1 coulis en supplément: +1
Caramel beurre salé, chocolat, fraise, gianduja (chocolat noisette), pistache.
1 topping en supplément: +1
Éclats de daim, éclats de cacahuètes, éclats de M&Ms, éclats de praline rose, Smarties.

Menu du midi

Du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 16,9
Entrée / Plat / Dessert 19,9

Entrées

-  **Salade de champignons de Paris** 
Roquette, champignons de Paris, copeaux de parmesan, échalote, persil plat.
-  **Assiette de jambon blanc truffé** 

Plats

-  **Margherita** 
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, huile d'olive, basilic frais.
-  **Pomodoro gratinati** 
Gratin de penne, sauce tomate crémée, mozzarella fior di latte et parmesan gratinés.w
-  **Pappardelle gorgonzola et Parme** 
Sauce au gorgonzola, jambon de Parme, tomates, ciboulette.
-  **Basse côte de bœuf** 

Desserts

-  **Torta al cioccolato**
Gâteau au chocolat, crème fouettée.
-  **Fromage blanc**
Coulis de fruits rouge ou caramel beurre salé.

 Agneau  Bœuf  Cochon  Poulet
 Crustacé  Poisson  Végétarien

Prix nets en euros.

Un plat minimum par personne.