

Anti Pasti



- Salade de champignons de Paris** 7
Roquette, champignons de Paris, copeaux de parmesan, échalote, persil plat.
- Houmous d'artichaut** 7
Grenade, huile d'olive, l, toasts aillés.
- Stracciatella** 7
Juste le crémeux de la burrata, huile d'olive, basilic frais.
- Burrata e pesto verde** 9
Burrata, pesto de basilic.
- Burrata e tartufo** 9.5
Burrata, crème de truffe, basilic frais.
- Billes de mozzarella panées** 8
Mozzarella fior di latte, parmesan, sauce tomate.

- Calamari fritti** 9.5
Calamars frits, sauce tomate.
- Carpaccio de bresaola** 10.5
- Assiette de jambon de Parme** 14
- Assiette de jambon blanc truffé** 9
- Assiette de mortadelle** 9
- 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 vert, pecorino, artichaut à l'huile, olives vertes, câprons, roquette.

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.
- Pozzi Show** 16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, artichaut, thym, olives vertes, jambon blanc, huile d'olive, basilic frais.
- Crema del Nord** 18
Crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé, pomme de terre, oignons rouges, aneth.
- Boursinlino** 20
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf effiloché, boursin.
- Burratissima** 19
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata, roquette, jambon de Parme, huile d'olive.
- Diavola Attention sa pique!** 16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, oignons rouges, œuf, olives vertes.
- Super Pepperoni** 19
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni, merguez, poivrons, oignons rouges.
- Les 4 Nonni** 17
Sauce tomate ou crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza (fumée), pecorino, huile d'olive.
- Pistacchio** 19
Crème de pistache, mozzarella fior di latte, pistache, mortadelle, stracciatella, basilic frais.
- Capretta** 17
Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, pancetta, olives vertes, origan.
- San Giacomo** 21
Crème, mozzarella fior di latte, petites Saint-Jacques, crevettes, persillade, cognac (alcool).
- Truffa Mafia** 20
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon blanc truffé, champignons de Paris, ciboulette, huile de truffe.

Primi Piatti

- Tagliatelle carbonara** 16
Crème de pecorino au poivre, guanciale, jaune d'œuf, ciboulette.
- Tagliatelle gorgonzola et Parme** 17
Sauce au gorgonzola, jambon de Parme, tomates, ciboulette.
- Tagliatelle al Tartufo** 19
Crème à la truffe, jambon blanc truffé, copeaux de parmesan, ciboulette.
- Tagliatelle Polpette** 19
Boulettes de viande, sauce tomate, copeaux de Parmesan.
- Tagliatelle salmone e zucchini** 19
Saumon fumé, crème citronnée, courgettes, tomates cerises.
- Ravioli ricotta e spinaci** 16
Ravioles ricotta, épinards, copeaux de Parmesan.

Secondi Piatti

- Escalope Milanaise** 21
Escalope de veau panée, gremolata, tagliatelle, sauce tomate.
- Cheese Burger** 17
Steak haché (150gr), cheddar, sucrose, sauce ketchup mayonnaise.
- Pozzi Burger** 18
Steak haché (150gr), stracciatella, spianata, confit d'oignons, champignons de Paris, roquette, tomate.
- Lasagna** 17
Lasagne de bœuf, tomates, petits légumes longuement mijotés, salade.
- Pavé de saumon au pesto** 19
Pavé de saumon, pesto vert, tagliatelle.
- Pollo al limone** 16
Poulet sauce citron, câpres, tagliatelle.
- Polenta e Polpette** 19
Boulettes de viande, sauce tomate, copeaux de Parmesan.

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.
- Brochette de bœuf** environ 200gr 20
Marinade à l'huile d'olive et aux épices italiennes.
- Bavette de bœuf** environ 180gr 18
- Entrecôte de bœuf** environ 250/300gr 23
- Côte de bœuf** environ 1,2kg pr 2 personnes 65
30 minutes de cuisson minimum.
- Côtes d'agneau** environ 300gr 22

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

Garnitures au choix : frites au parmesan et romarin, salade, caponata (aubergines, céleri, tomates, olives), tagliatelle, pomme de terre au four, polenta crémeuse.

Dolce



- Tiramisu à la cuillère** 7
Véritable tiramisu au café.
- Brioche perdue** 8
Chocolat chaud, pralin.
- Cookie mi-cuit** 7
Cookie pépites de chocolat, crème fouettée.
- Mousse al cioccolato** 7
Mousse au chocolat au lait.
- Panna cotta pistache** 8
- Minestrone** 8
Salade de fruits.
- 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 ou pistache ou gianduja (chocolat noisette).
- Sundae Fior di latte** 6
1 coulis en supplément : Caramel beurre salé, chocolat, fraise, gianduja (chocolat noisette), pistache. +1
- 1 topping en supplément : Éclats de daim, éclats de cacahuètes, éclats de M&Ms, éclats de praline rose. +1

Insalata



- Avocado panuozzo** 17
Pain à pizza, crème fermière ciboulette/échalote, avocat, saumon fumé, tomates cerises, radis, grenade, œuf mollet, salade romaine, roquette.
- Cesara** option végé +1 17
Salade romaine, roquette, poulet pané, croûtons, œuf mollet, radis, ciboulette, avocat, parmesan, câprons et sauce césar.
- Capra verde** 18
Salade romaine, roquette, tomates cerises, bresaola, zestes de citron vert, toasts de chèvre, miel, pignons de pin, pesto vert.
- Tartare de bœuf italien** 18
Tartare de bœuf préparé avec du pesto vert.

Menu du midi

Du lundi au vendredi, hors jours fériés.

- Entrée / Plat ou Plat / Dessert** 17.5
- Entrée / Plat / Dessert** 20.6

Entrées

- Salade de champignons de Paris**
Roquette, champignons de Paris, copeaux de parmesan, échalote, persil plat.
- Houmous d'artichaut**
Grenade, huile d'olive, toasts aillés.
- Assiette de mortadelle**

Plats

- Margherita**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, huile d'olive, basilic frais.
- Tagliatelle gorgonzola et Parme**
Sauce au gorgonzola, jambon de Parme, tomates, ciboulette.
- Pollo al limone**
Poulet sauce citron, câpres, tagliatelle.

Desserts

- Mousse al cioccolato**
Mousse au chocolat au lait.
- Fromage blanc**
Coulis de fruits rouge ou caramel beurre salé.
- Minestrone**
Salade de fruits.

Agneau Bœuf Cochon Poulet
Crustacé Pigeon Végétarien

Prix nets en euros.