

## Anti Pasti



- 🍷 **Salade de champignons de Paris** 🍷 7  
Roquette, champignons de Paris, copeaux de parmesan, échalote, persil plat.
- 🍷 **Petite salade** 🍷 7  
Tomates cerises, billes de mozzarella, pesto de basilic.
- 🍷 **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.

- 🍷 **Calamari fritti** 🍷 9  
Calamar frit, sauce tomate.
- 🍷 **Assiette de jambon de Parme** 🍷 14
- 🍷 **Assiette de jambon blanc truffé** 🍷 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 de basilic, pecorino, artichaut à l'huile, olives vertes, câprons, roquette.

## Insalata



- 🍷 **Avocado panuozzo** 🍷 17  
Pain à pizza, crème fermière ciboulette/échalote, avocat, saumon fumé, tomates cerises, radis, grenade, oeuf mollet, salade.
- 🍷 **Pomodori e mozzarella** 🍷 16  
Salade de tomates cerises, billes de mozzarella, pesto de basilic, copeaux de parmesan et pignons de pin, gressins.

## Primi Piatti



- 🍷 **Pappardelle carbonara** 🍷 15  
Crème de pecorino au poivre, guanciale, jaune d'oeuf, ciboulette.
- 🍷 **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, ciboulette.
- 🍷 **Pomodoro gratinati** 🍷 15  
Gratin de casarecce, sauce tomate crémeuse, mozzarella fior di latte et parmesan gratinés.
- 🍷 **Casarecce al pistacchio** 🍷 16  
Pesto de pistache et stracciatella.
- 🍷 **Casarecce saucisse** 🍷 16  
Saucisse, citron, parmesan, origan.

## Secondi Piatti

- 🍷 **Escalope Milanaise** 🍷 21  
Escalope de veau panée, gremolata, pappardelle sauce tomate.
- 🍷 **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.
- 🍷 **Lasagna** 🍷 16  
Lasagne de bœuf, tomates, petits légumes longuement mijotés dans du Nero D'Avola, salade.
- 🍷 **Risotto alla sorrentina** 🍷 16  
Risotto à la tomate, piment d'espelette, crème de provolone fumée.

## 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
- 🍷 **Entrecôte de bœuf** environ 250/300gr 🍷 23
- 🍷 **Filet de bœuf** environ 160gr 🍷 29
- 🍷 **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/échalote, gorgonzola, salsa bernese, salsa pepe (poivre).

**Garnitures au choix :** frites au parmesan et romarin, **salade**, **caponata** (aubergines, céleri, tomates, olives), **pappardelle** (pâtes) **pommes de terre grenaille**.

## 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.
-  **Tonno cotto** 16  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, olives vertes, câpres, huile d'olive.
-  **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 ça pique!* 16  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, oignons rouges, œuf, olives vertes.
-  **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.
-  **Bella Normandie** 18  
Crème, mozzarella fior di latte, camembert, pommes rôties au calvados, andouillette, oignons rouges.
-  **Capretta** 16  
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.

## Dolce



-  **Tiramisu à la cuillère** 7  
Véritable tiramisu au café.
  -  **Brioche perdue** 8  
Chocolat chaud, pralin.
  -  **Cheesecake** 8
  -  **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 ou pistache ou 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.

**Suppléments Pizza:** Oeuf, olives vertes, oignons, basilic 2

Jambon de Parme/truffé, crème de truffe, bœuf 5

Burrata, Saint-Jacques 5

Autres 3







Un plat minimum par personne.

## 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.
-  **Petite salade**   
Tomates cerises, billes de mozzarella, pesto de basilic.
-  **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 crémeuse, mozzarella fior di latte et parmesan gratinés.w
-  **Pappardelle gorgonzola et Parme**   
Sauce au gorgonzola, jambon de Parme, tomates, ciboulette.
-  **Côte de cochon** 

### Desserts

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

 Agneau  Bœuf  Cochon  Poulet  
 Crustacés  Poisson  Végétarien

Prix nets en euros.