

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.	
 Straciattella	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.	

ME NU

 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, câpres, roquette. Burrata + 5	
 Planche végé	20
Burrata, pesto de basilic, pecorino, artichaut à l'huile, olives vertes, câpres, roquette.	

Insalata

 Avocado panuozzo	17
Pain à pizza, crème fermière ciboulette/échalotte, 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'œuf, 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 crémée, mozzarella fior di latte et parmesan gratinés.	
 Casarecce al pistacchio	16
Pesto de pistache et straciattella.	
 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, sucrine, compotée d'oignons, sauce moutarde.	
 Pozzi Burger	18
Steak haché (150gr), straciattella, 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	18
environ 180gr	
 Entrecôte de bœuf	23
environ 250/300gr	
 Filet de bœuf	29
environ 160gr	
 Côte de bœuf	65
environ 1,2kg pr 2 personnes	
30 minutes de cuisson minimum.	
 Côtes d'agneau	22
environ 300gr	
 Côte de cochon	16
environ 300gr	

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

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



Prix nets en euros.

« TUTTe CIO CHE AMO »

Un plat minimum par personne.

Pizze

Cuites au FEU DE BOIS.



12

- Margherita** 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.

- 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.

- 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 Normandia** 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.

MEENU

Dolce



Tiramisu à la cuillère

Véritable tiramisu au café.

7

Brioche perdue

Chocolat chaud, pralin.

8

Cheesecake

8

Cookie mi-cuit

Cookie pépites de chocolat, crème fouettée.

7

Torta al cioccolato

Gâteau au chocolat, crème fouettée.

7

Fromage blanc

Coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé.

Granola

6

+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

Sundae recouvert d'un expresso.

7,5

Profiterole

Sundae, choux et chocolat chaud ou caramel beurre salé ou pistache ou gianduia (chocolat noisette).

8

Sundae Fior di latte

1 coulis en supplément:
Caramel beurre salé, chocolat, fraise, gianduia (chocolat noisette), pistache.

6

+1

1 topping en supplément:
Éclats de daim, éclats de cacahuètes, éclats de M&Ms, éclats de praline rose, Smarties.

+1

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 crémée, mozzarella fior di latte et parmesan gratinés.w

Pappardelle gorgonzola et Parme

Sauce au gorgonzola, jambon de Parme, tomates, ciboulette.

Côte de cochon

Crème, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, tomates, ciboulette.

Desserts

Torta al cioccolato

Gâteau au chocolat, crème fouettée.

Fromage blanc

Coulis de fruits rouge ou caramel beurre salé.

Aigneau Bœuf Cochon Poulet
Crustace Poisson Végétarien

Prix nets en euros.