

Anti Pasti



- | | |
|---|---|
| 🍷 Salade de champignons de Paris 🌿 7 | 🍷 Calamari fritti 🌿 9,5 |
| Roquette, champignons de Paris, copeaux de parmesan, échalote, persil plat. | Calamars frits, sauce tomate. |
| 🍷 Houmous d'artichaut 🌿 7 | 🍷 Carpaccio de bresaola 🍷 10,5 |
| Grenade, huile d'olive, l. toasts aillés. | 🍷 Assiette de jambon de Parme 🍷 14 |
| 🍷 Stracciatella 🌿 7 | 🍷 Assiette de jambon blanc truffé 🍷 9 |
| Juste le crémeux de la burrata, huile d'olive, basilic frais. | 🍷 Planche à partager 24 |
| 🍷 Burrata e pesto rosso 🌿 9 | 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 |
| 🍷 Burrata e t artufo 🌿 9,5 | 🍷 Planche végété 🌿 20 |
| Burrata de 125gr, crème de truffe, basilic frais. | Burrata, pesto rosso, pecorino, artichaut à l'huile, olives vertes, câprons, roquette. |
| 🍷 Billes de mozzarella panées 🌿 8 | |
| Mozzarella fior di latte, parmesan, sauce tomate. | |

Insalata



- | |
|--|
| 🍷 Avocado panuozzo 🐟 17 |
| Pain à pizza, crème fermière ciboulette/échalote, avocat, saumon fumé, tomates cerises, radis, grenade, oeuf mollet, salade. |
| 🍷 Cesara 🍷 17 |
| Salade romaine, poulet pané, croûtons, œuf mollet, radis, ciboulette, avocat, parmesan, câprons et sauce césar. |
| 🍷 Capra verde 🍷 18 |
| Salade romaine, 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. |

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. |
| 🍷 Pipe rigate rosso stracciatella 🌿 15 |
| Pesto rouge crémeux, stracciatella, basilic. |
| 🍷 Pipe rigate bolognese 🍷 16 |
| Sauce tomate, bœuf, petits légumes longuement mijotés, copeaux de Parmesan. |
| 🍷 Ravioli ricotta e spinaci 🌿 16 |
| Ravioles ricotta, épinards, copeaux de Parmesan, pignons de pin. |

Secondi Piatti

- | |
|---|
| 🍷 Escalope Milanaise 🍷 21 |
| Escalope de veau panée, gremolata, pappardelle sauce tomate. |
| 🍷 Cheese Burger 🍷 17 |
| Steak haché (150gr), cheddar, sucrine, sauce ketchup mayonnaise. |
| 🍷 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, salade. |
| 🍷 Pavé de saumon au pesto 19 |
| Pavé de saumon, pesto rouge, tagliatelle et pignons de pin. |

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 boeuf 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 |
| 🍷 Saucisse au couteau environ 180gr 🍷 15 |

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.**



Prix nets en euros.

« TUTTc CIÒ GHE AMO »

Un plat minimum par personne.

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.
-  **Burratissimaa**  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.
-  **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**  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.
-  **Cookie mi-cuit** 7
Cookie pépites de chocolat, crème fouettée.
-  **Mousse al cioccolato** 7
Mousse au chocolat au lait.
-  **Panna cotta pistache** 8
-  **Tarte citron meringuée** 8
-  **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 espresso.
-  **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.

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 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, l, 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.
-  **Saucisse au couteau.** 180gr 

Desserts

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



Prix nets en euros.