

LA DOLCE VITA

IL MENÙ DA ASPORTO

PIZZA DELLO CHEF

L'Ortolana 🌱

Tomate, mozzarella di Bufala, champignons de Paris, coeurs d'artichauts, olives taggiasche, tomates séchées - 16,50
Disponibile en version Vegan - 14,50

La Dolce Vita

Tomate, mozzarella, gorgonzola, piments frais, salami calabrais piquant - 16

Leggera

Tomate, base tapenade d'olives végane (olives, huile, jus de citron, câpres) roquette assaisonnée, copaux de grana padano et Speck - 18

Rustica

Tomate, mozzarella di Bufala, tomates cocktail, oignons jaunes et coppa - 17

Matteo

Base "sauce bolognaise", mozzarella, lardons, fromage de chèvre, oeuf - 18,50

Siracusa

Tomate, mozzarella di Bufala, tomates cocktail, oignons rouges, filets de thon - 18

Bologna- Sicilia

Crème, pesto de pistache maison, stracciatella, mortadelle, éclats de pistache, basilic frais - 24

La Carciofi 🌱

Base pesto d'artichauts (artichauts, amandes, basilic, huile d'olive) mozzarella di Bufala, tomates séchées, artichauts, olives taggiasche, roquette - 17
Disponibile en version Vegan - 15

Giuliano

Tomate, mozzarella, jambon cuit, chèvre, salami calabrais piquant cuit, olives - 18,50

Calabrese - *recette piquante !*

Tomate, mozzarella di Bufala, saucisse piquante, Nduja (saucisse de porc épicée) - 17,50

La Dietetica

Tomate, mozzarella, roquette, copeaux de grana padano, huile d'olive et balsamique blanc - 17,50

+ choix d'une charcuterie :

coppa ou salami piquant, jambon de parme (+1)

Trota

Base crème, ricotta, artichaut, tomate cocktail, roquette, truite fumée et zeste de citron - 22,50

L'Alpina

Crème, pommes de terre, lardons, provolone, confiture d'oignons rouges - 17,50

Maya

Crème, mozzarella, gorgonzola, ricotta, grana padano, jambon cuit - 18

PIZZA CLASSICA

Emiliana - *nouvelle Parma*

Base tomate, stracciatella, pesto de basilic, jambon de parme - 17,50

Margherita « verace »

Tomate, mozzarella di Bufala, basilic frais - 13,50
Supplément Burrata (remplace la mozzarella) - 17

4 Formaggi

Tomate, mozzarella, gorgonzola, grana padano, ricotta - 16,50

Calzone - *pizza chausson !*

Tomate, mozzarella, jambon, œuf - 18

Napoli

Tomate, mozzarella, anchois, câprons, olives - 15,50

Capricciosa

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, oeuf - 16

4 Stagioni

Tomate, mozzarella, champignons de Paris, artichauts, caprons, anchois, jambon cuit - 17

Prosciutto

Tomate, mozzarella, jambon cuit - 13,50
supplément oeuf 2

La Capra

Crème, mozzarella, fromage de chèvre, miel, roquette - 17,50

Suppléments : Confiture d'oignons, olives, oignons, miel, grana padano (1,50€)/Œuf, base crème fraîche, anchois (2€)/ Jambon cuit, chèvre, gorgonzola, ricotta, stracciatella (3€)/Jambon de Parme, salami piquant, coppa, truite (3,50€)/ Burrata (5€)

SUGGESTIONS À L'ARDOISE

Au fil des saisons,

Lo Chef et son équipe vous proposent des recettes inédites, inspirées du terroir italien et des produits de saison.

N'hésitez pas à vous renseigner !

ANTIPASTI E INSALATA

Tagliere aperitivo

Dés de grana padano, Olive alla Cerignola,
Speck (jambon italien fûmé) - 13

Salumi affettati

Planche de charcuteries
(spianata piquante, coppa et speck) - 18

Insalata Caesar

Salade multifeuille, dinde panée, tomates cocktail,
croûtons, oeuf dur, copeaux de grana padano
et sauce Caesar (mayonnaise, balsamique, échalotes, ciboulette) - 19

PASTA

Linguine al pesto di basilico 🌿

Sauce au basilic frais, mixée avec pignons de pin, grana padano et huile d'olive - 16,50

Mezze rigatoni alla Bomba Calabrese 🌿

Sauce tomate San Marzano, Bomba Calabrese (sauce aux piments, aubergines, artichauts et cèpes), oignons rouges, vin blanc - 16,00

supplément straciatella 3€

Spaghetti alla Bolognese

Sauce mijotée à base de veau et boeuf hachés, brunoise d'oignons, carottes, céleri, tomate, vin rouge, lait - 17,50

Rigatoni alla Carbonara

Guanciale Pepe nero (viande séchée issue des joues ou bajoues du cochon), oeufs frais, grana padano râpé - 16,50

Mezze rigatoni alla 'Nduja

Sauce tomate San Marzano, 'Nduja (sauce épicée à la base de porc et de piment), oignons rouges, salami piquant, vin blanc - 17

supplément straciatella 3€

Fagottini ai formaggi 🌿

Ballotins de pâtes fraîches aux 4 fromages, crème de grana padano et Gorgonzola - 17

DOLCI

Il Tiramisù "Classico" - l'iconique
crème mascarpone onctueuse, savoirdi imbibés d'espresso et poudre cacao - 9,50

ALLERGÈNES



Conformément au Code de la consommation, nous acceptons uniquement les paiements par carte bancaire (dès 5€).
Tous nos prix sont exprimés en euros TTC, service compris. Les chèques et tickets restaurant au format papier, ne sont plus acceptés. Grazie mille pour votre compréhension.

Imprimé par NPR - 10 rue Frida Kahlo - 79000 NIORT / Conception : Lola Calvo