

# Entrées

✓ Salade mêlée 13.-

Mélange du moment, vinaigrette maison

✓ Salade caprese 18.-

Tomates, mozzarella de bufala, pesto de basilic et éclats d'amandes

✓ Burratina 23.-

Coulis de tomates, pesto de tomates séchées maison, pain toasté et basilic

🐷 Planchette Da Michele (à partager) 39.-

Jambon de parme, mortadelle, salami Napoli, schiacciata piccante, bresaola, burrata, tomates fraîches et tarallo napolitain

🐷 Tris di Montanara 18.-

Sauce tomate, pecorino romano DOP & mortadella, stracciatella de burrata, pistache & tomates sèches, pesto de basilic

✓ Parmigiana d'aubergines 19.-

Aubergines, fior di latte de Agerola, parmesan, sauce tomate et basilic

✓ Nodini Don Gennaro 15.-

Réduction de tomates, stracciatella de burrata et pesto de basilic

# Plats

🐷 Spaghetti Carbonara 28.-

Jaune d'œuf, guanciale, pecorino romano DOP et poivre noir

Spaghetti alle vongole 30.-

Huile d'olive, ail et persil

✓ Paccheri alla partenopea 29.-

Sauce tomate, fondue de provola fumée de Agerola et pesto de basilic

✓ Rigatoni alla nerano 28.-

Crème de courgettes, parmesan, chips de courgettes, fleur de courge et basilic

Salade Da Michele 29.-

Tomates cerises, laitue, rucola, oeuf, poulet pané, éclat de cacahuètes

Tentacule de poulpe 38.-

Tomates fraîches, câpres, olives et ail

Milanese 45.-

Escalope de veau panée, pommes de terre au four et salade

Portion de frites 8.-

# Pizza

---

## LE ROSSE

---

### ✓ Marinara 16.-

Tomates pelées, huile de graines de soja, origan, ail et basilic

### ✓ Cosacca 16.-

Tomates pelées, huile de graines de soja, pecorino romano DOP et basilic

### ✓ Margherita 18.-

Tomates pelées, fior di latte de Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja et basilic

### ✓ All'Ombra 22.-

Tomates pelées, fior di latte & provola de Agerola et poivre noir

### ✓ Marita 18.-

Moitié Marinara, moitié Margherita

### ✓ Bufalina 26.-

Tomates pelées, mozzarella de bufala, huile de graines de soja et basilic

### Cetara 24.-

Tomates pelées, anchois, câpres, olives noires, tomates jaunes « Le Pacchetelle », huile de graines de soja, origan, ail et basilic

### Diavola 24.-

Tomates pelées, fior di latte de Agerola, schiacciata picante, huile de graines de soja et basilic

### 🐾 Capricciosa 26.-

Tomates pelées, fior di latte de Agerola, champignons, jambon cuit, olives taggiasche, artichauts et basilic

### Calzone 26.-

Tomates pelées, salami Napoli, pecorino romano DOP, provola de Agerola, ricotta, poivre noir et basilic

---

## L'UNICA

---

### 🐾 Fritta « Oro di Napoli » 26.-

Fior di latte de Agerola, ricotta, provola de Agerola, « Ciccioli napoletani » et poivre noir

---

## LE BIANCHE

---

### 🐾 Salsiccia e Friarielli 25.-

Fior di latte de Agerola, « friarielli » napolitain, saucisse de porc, huile de graines de soja et pecorino romano DOP

### 🐾 Parma 29.-

Fior di latte de Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, roquette, jambon de parme et copeaux de parmesan

### Fantasia 29.-

Fior di latte de Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, tomates jaunes « Le Pacchetelle », bresaola, copeaux de parmesan et pesto de basilic

### 🐾 Pistacchiosa 30.-

Crème de pistache, provola de Agerola, mortadelle, stracciatella de burrata et éclats de pistaches

### 🐾 Nerano Rivisitata 30.-

Crème de courgettes, provola de Agerola, jambon de parme, chips de courgettes, copeaux de parmesan et basilic

# Plats Bambini

## ✓ Margherita 13.-

Tomates pelées, fior di latte de Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja et basilic

## 🐾 Regina 14.-

Tomates pelées, fior di latte de Agerola, pecorino romano DOP, jambon cuit, huile de graines de soja et basilic

## ✓ Spaghetti ou Penne 14.-

Sauce tomate ou au beurre

# Desserts

## Tiramisu 12.-

## Cannolo siciliano 12.-

## Baba au rhum 12.-

## Le citron givré et une touche de limoncello 14.-

## L'abricot en sorbet et chocolat 14.-

## Crème de café froid « Cremino » 5,50.-

## Glaces 4,80.-

Vanille /chocolat /pistache /caramel beurre salé

## Sorbets

Fraise, citron 4,80.- / Prosecco 5.-



Les indications sur la provenance de nos produits sont affichées sur ardoise au sein de notre établissement. Nos recettes sont conçues pour être dégustée comme indiquées sur le descriptif de chaque plat. Nous nous adapterons à vos éventuelles restrictions alimentaires. ✓ = végétarien.