

ITALIAN RESTAURANT



*La
Petite
Cave*

di San Giovanni

HIVER 2024-2025



UNA STORIA DI FAMIGLIA...

Nos fournisseurs Calabrais travaillent avec soin et passion pour nous fournir des produits de qualité, au bon goût du sud.

C'est avec fierté que nous sélectionnons nos produits parmi les meilleurs artisans Italiens pour vous permettre de découvrir leur saveur et leur savoir-faire.

Francesco MIGLIARESE : pour sa sauce tomate bio certifiée.

Vincenzo IOZZO : pour sa charcuterie traditionnelle et ses saucisses calabraises relevées.

Producteur local : pour son origan bio de campagne.

Serrefunghi : pour ses antipastis, champignons, artichauts, friarelles, et tant d'autres ... ainsi que nos spécialités pimentées, la Bomba calabraise et le viagra calabrais.



ANTIPASTI

PLANCHETTA SAN GIOVANNI « À PARTAGER »

Sélection de fromages, charcuteries et antipasti Italien.

32€

SUCCINO

Cœur de laitue croquante à l'huile d'olive extra calabraise et vinaigre balsamique vieilli en fût de chênes, pétales de sel fumé.

12€

SUCCINO AL TARTUFO

Cœur de laitue croquante à l'huile d'olive extra vierge, parmesan Reggiano 24 mois d'affinage, truffe de saison et pétales de sel fumé.

22€

FOCCACIA RUSTICA

Camembert au feu de bois cuit dans son poêlon, focaccia au thym, chiffonnade de jambon cru et feuille de sucrine.

24€

RAVIOLI FRITTI

Pâtes farcies chèvre-miel, figues séchées et romarin.
Crème de jambon cru infusée au romarin.

18€



PRIMO PIATTO

CALAMARI FRITTI

Encornets frits, persillade, ciboulette et laitue romaine à l'huile d'olive.

26€

MIDOLLO OSSEO

Os à moelle et farandole de champignons de saison, gratinés au feu de bois, tranche de pain de campagne grillé à l'huile d'olive et ail frotté, salade de mâche assaisonnée.

22€

ZUPPA DI ZUCCA

Velouté de courge et Butternut en duo, buratta crémeuse, chip's de pancetta calabraise, girolles grillées et pousses de pois verts.

22€

BRUSCHETTE DI STAGIONI

Tranches de pain de campagne à l'huile d'olive frottée à l'ail, dés de Butternut rôti au thym, poire confites au vin, Gorgonzola crémeux, graines de courge torréfiées, Miel de fleurs et jeunes pousses de mâche assaisonnées.

24€

UOVO NUVOLO AL TARTUFO

Nuage de blanc d'œuf, œuf cocotte à la truffe gratiné au parmesan, pancetta grillée et tuile de pain. Servi avec sa sucrose truffée.

26€



SECONDO PIATTO

LINGUINE ALLE VONGOLE

Palourdes sautées à l'huile d'olive et au piment, ail, oignons, tomates, persil et basilic frais le tout déglacé au vin blanc accompagnées de linguine au citron.

32€

LA PASTA AL TARTUFO

Fettucine aux oeufs frais réduction de truffe à la crème, tomates cerises et oignons, après cuisson pousses de roquette, parmesan Reggiano 24 mois d'affinage et truffe fraîche de saison.

38€

LA VERA CARBONARA

Dés de guanciale frit, sabaillon au pécorino poivré, spaghetti, parmesan rapé, jaune d'œuf, persil frais et chips de filetto.

26€

MEZZI RIGATONI E SALSICCIA CALABRESE

Saucisse calabraise coupée au couteau de Vincenzo IOZZO, fabrication artisanale au piment calabrais, recette ancestrale, saucisse cuite au feu de bois et servie avec des Mezzi Rigatoni en sauce tomate, parmesan Reggiano 24 mois d'affinage et burrata crémeuse.

34€

LIGUINE ALL'ASTICE

Queues de homard décortiquées, bisque déglacée au cognac. Le tout réduit avec ses liguini et sa farandole de champignons de saison en persillade.

44€

TAGLIATA DI MANZO

Faux filet maturé, copeaux de parmesan reggiano, roquette fraîche, le tout fumant dans son plat en fonte.

38€

SECONDO PIATTO

TENTACOLO DI CALAMARO GIGANTE

Tentacule d'encornet géant frit, écrasé de pommes de terre, vierge fraîche façon capponata et piperade de poivrons.

28€

RANA LARDELLATTA

Médaille de lotte lardée à la pancetta Tesa, crème n'duja, risotto crémeux aux fines herbes est éclaté de jeunes légumes.

34€

ROSA DI PARMA

Filet de bœuf roulé au jambon de Parme, écrasé de pommes de terre, crème de jambon cru infusée au romarin et éclaté de jeunes légumes.

36€

AGNELLO

Souris d'agneau confite, cuite à basse température dans son jus de vin rouge aux aromates de nos campagnes, écrasé de pommes de terre, petits légumes et farandole de champignons de saison.

34€

SCALOPINA

Escalope de veau à la milanaise gratinée de scamorza affumicata, chiffonnade de jambon cru Italien et fettucine à la crème de parmesan reggiano 24 mois d'affinage.

32€

PESCE DEL GIORNO

Sélection du chef selon arrivage.

Prix sur demande

CARNE DEL CAPO

Sélection du chef selon arrivage.

Prix sur demande

PIZZE

MARGHERITA

Sauce tomate calabraise, mozzarella fiore di latte, après cuisson : basilic, origan calabrais et huile d'olive extra vierge et persil frais.

17€

MARGHERITA ALLA BURRATA

Sauce tomate jaune calabraise, après cuisson : mozzarella burrata 250 g., basilic, origan calabrais, huile d'olive extra vierge, huile d'olive aux citrons biologiques et persil frais.

19€

COMTÉ FRANÇAISE

Sauce tomate calabraise, olives, Comté affiné et persil frais.

19€

BAMBINO

Sauce tomate calabraise, jambon cuit, mozzarella fiore di latte, olives et persil frais.

19€

NAPOLETANA

Sauce tomate calabraise, anchois, câprons, olives, après cuisson : burratina, basilic, origan calabrais et huile d'olive en persillade.

22€

AFFUMICATA E SPECK

Mozzarella fiore di latte, scamorza affumicata, crème de jambon cru, après cuisson : speck, parmesan Reggiano 24 mois d'affinage et persil frais.

24€



PIZZE

BUFALA AFFUMICATA E CRUDO DI PARMA

Sauce tomate calabraise, après cuisson : mozzarella di bufala affumicata, tomates cerises en duo, basilic, jambon cru de Parme 24 mois d'affinage, origan calabrais et huile d'olive extra vierge.

24€

CALABRESE

Sauce tomate calabraise, soppressata, n'duja, mozzarella fiore di latte, olives, après cuisson : oignons rouges, origan et persil frais.

24€

QUATTRO FORMAGGIO E FIGATA

Mozzarella fiore di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, camembert di buffala, après cuisson : confiture de figue et persil frais.

26€

FORESTA

Crème de cèpes, mozzarella fiore di latte, champignons de Paris et jambon blanc, après cuisson : filet d'huile d'olive et persil frais.

24€

TROPEA

Sauce tomate jaune calabraise, mozzarella fiore di latte, filet de thon, olives, anchois, tomates cerises et huile d'olive à l'ail. Après-cuisson : oignons rouges, origan, persil et basilic.

24€

CULATELLO AL TARTUFO

Crème de truffe, mozzarella fiore di latte, après cuisson : jambon blanc à la truffe, mozzarella burrata à la truffe, parmesan Reggiano 24 mois d'affinage, truffe fraîche et persil frais.

38€



CALZONE



MORTADELLA

Calzone ouvert façon focaccia, chiffonnade de mortadelle à la pistache, stracciatella, concassé de pistaches, huile d'olive vierge et basilic frais.

24€

STROMBOLI

Sauce tomate calabraise, mozzarella fiore di latte, olives, oignons rouges, origan et persil frais, soppressata, n'duja.

26€



MENU AFFAIRES*

PLAT DU JOUR
+
CAFÉ SURPRISE
22€

*midi de la semaine uniquement

MENU BAMBINO

SIROP
OU
JUS DE POMME
OU
JUS D'ORANGE
+
GNOCCHI DI NAPOLI
OU
PIZZA MINI BAMBINO
OU
MINI MARGHERITA
OU
RISOTTO AU JAMBON BLANC
+
DESSERT
16€



DOLCE

BABA NAPOLITAIN

Baba au Rhum napolitain, sirop de rhum agrume-vanille, crème glacée vanille, chantilly et fruits frais.

14€

PANNA COTTA

Crème infusée à la châtaigne et à la vanille, Croustillant de muesli noisettes et amandes torréfiées, nappé de miel de fleurs.

12€

TIRAMISU

Véritable tiramisu italien au café Costadoro.

12€

CANNOLI

Cannoli Siciliens en duo, pistache et nocciola, crème glacée vanille.

14€

PANDORO

Pandoro façon pain perdu, servi chaud, crème glacée caramel, noisettes et amandes torréfiées.

12€

CAFFÈ DOLCE

Assortiment de mignardises, Panna Cotta, tiramisu, baba et cannoli siciliens.

Accompagné d'un café.

12€

GLACES TARENTINA 8€

PETIT POT GLACÉ 100% MARSEILLAIS BIO (POTS 20 CL)

CHOCOLAT
NOISETTE
PISTACHE DE SICILE
VANILLE DE MADAGASCAR
STRACCIATELLA

SORBETS TARENTINA 8€

PETIT POT GLACÉ 100% MARSEILLAIS, 70% DE FRUITS (POTS 20 CL)

CITRON
MANGUE
CITRON-BASILIC

POIRE
MANDARINE
FRAMBOISE

POUR LES ENFANTS 6€

PETIT POT GLACÉ 100% MARSEILLAIS (POTS DE 10 CL)

TARENTINELLA
VANILLE
CHOCOLAT
FRAISE



UNA STORIA DI FAMIGLIA...