MENU
La Petite Cave
di San Giovanni

PIZZE

★ Margherita 18€
Sauce tomate calabraise, mozzarella fiore di latte, après cuisson : basilic, origan calabrais et huile d'olive extra vierge et persil frais.

★ Margherita alla Burrata 20€
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.

★ Comté Française 21€
Sauce tomate calabraise, olives, Comté affiné et persil frais.

★ Bambino 19€
Sauce tomate calabraise, jambon cuit, mozzarella fiore di latte, olives et persil frais.

★ Napoletana 22€
Sauce tomate calabraise, anchois, câprons, olives, après cuisson : burratina, basilic, origan calabrais et huile d'olive en persillade.

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

★ Bufala Affumicata e Crudo di Parma 26€
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.

★ Calabrese 24€
Sauce tomate calabraise, soppressata, n'duja, mozzarella fiore di latte, olives, après cuisson : oignons rouges, origan et persil frais.

★ La Zucca 24€
Crème de courge rôtie, fior di latte, pancetta croustillant, gorgonzola, noix et sauge.

★ Quattro formaggio e figata 26€
Mozzarella fiore di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, camembert di buffala, après cuisson : confiture de figue et persil frais.

★ Foresta 24€
Crème de cèpes, mozzarella fiore di latte, champignons de Paris et jambon blanc, après cuisson : filet d'huile d'olive et persil frais.

★ Culatello al Tartufo 38€
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.

Primo Piatto

A partager ou pas...

★ Planchetta di Salumi e Formaggi 29€
Sélection de charcuterie calabraise et fromages italiens.

★ Planchetta di Procuisto 19€
Sélection de jambon cru de saison.

★ Foccacia Rustica 24€
Camembert au feu de bois cuit dans son poêlon, focaccia au thym, chiffonnade de jambon cru et feuille de sucrine

★ Arrancini sicilien 12€
Boules de riz safrané pannées, farcies au ragout de bœuf.

★ Succino 12 €
Cœur de laitue croquante, huile d'olive, vinaigre balsamique vieilli en fut de chêne, parmesan Reggiano.

★ Calamari Fritti 24€
Lamelles et tentacules de calamars frits en persillade ail & persil frais.

★ Peperoni e stracciatella 19€
Poivrons cuits au feu de bois, marinade à l'ail & herbes fraîches, stracciatella, Vinaigre balsamique vielli en fût de chênes, poudre d'olives noires.

★ Melanzane alla parmigiana 19€
Gratiné d'aubergines en sauce tomate, parmesan Reggiano, salade verte.

★ Burrata d'Autunno 24€
Crème de butternut, courge rôtie au miel et au romarin, burrata crémeuse, pancetta grillée, éclats de noisette torréfiés, jeune pousse de saison.

★ Insalata Romana 26€
Aiguillette de filet de poulet pané façon crunchy aux graines multicéréales, salade, maïs, tomate cerise, oignon rouge rondelle, œuf, copeau de parmesan, olive taggiasche, crouton de focaccia aux herbes, sauce parmigianno.



Calzone Portofoglio

★ Mortadella 24€
Calzone ouvert façon focaccia, chiffonade de mortadelle à la pistache, stracciatella, concassé de pistaches, huile d'olive vierge et basilic frais



Pesce

★ Rana lardelatta 34€
Lotte lardée à la pancetta et cuite au feu de bois, risotto Carnaroli au parmesan et crème de 'nduja calabraise.

★ Polpo di Fuoco 32€
Poulpe grillé au feu de bois, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, condiment de poivrons calabrais.

Menu Bambino

(jusqu'à 12 ans)

Sirop
ou
Jus de pomme
ou
Jus d'orange
+
Pâtes aux boulettes
ou
Risotto au jambon
ou
Gnocchi sauce tomate
ou
Pizza Bambino
ou
Pizza Margherita
+
2 boules de glace
Vanille ou chocolat

19€



MENU BRASSERIE

Uniquement du mardi au vendredi midi

Minestrone 18€
Spaghettis alio olio e Peperocini 18€
Liguini pesto ala mandola e strataciella 19€
Gnocchi pomodoro e burrata 19€
Bistecca di fianchetto con scalogno 22€
Macaroni arabiatta calabraise 18€

• • • • • •

Café surprise 6€

Una storia di famiglia...

Pasta

★ Spaghetti di Peter Clemenza (La pasta du parrain) 34€
Polpette de viande et saucisse calabraise mijoté dans sa sauce tomate san Marzano servie avec ses spaghettis et parmesan regiano râpé

★ Linguine alle Vongole 34€
Palourdes sautées à l'huile d'olive et au piment, ail, oignons, tomates, persil & basilic frais, linguines, le tout déglacé au vin blanc

★ Carbonara Classica 28€
Dés de guanciale frits, sabayon au pecorino poivré, spaghetti, parmesan Reggiano affiné 24 mois, jaune d'œuf, persil frais & chips de fileto

★ Pasta al tartufo 36€
Linguine, reduction de truffes à la crème et au parmesan, déglacé au vin Blanc. Après cuisson : Parmigiano grattugiato et copeaux de Truffes fraiche.

★ Pasta e piselli 28€
Macaroni à la crème de petit pois au parmesan, Guanciale, champignons frit de saison et jeune pousse de pois vert



Carne

★ Orecchio d'Elefante alla Milanese 36€
Grande côte de veau désossée, aplatie très finement et panée au parmesan, frite, servie entière façon "oreille d'éléphant" et liguini sauce tomate.

★ Stinco di Maiale 28€
Jarret de cochon braisé au four. Jus de cuisson au miel et la bière écrasé de pommes de terre et poêlée de champignon de saison, concassé de pistache.

★ Tagliata di Manzo 38€
Faux filet maturé, copeaux de parmesan Reggiano 24 mois d'affinage, roquette, Servie avec frites ou écrasé de pomme de terre

★ Scaloppina alla Milanese 32€
Escalope de veau à la milanaise, gratinées de scamorza affumicata, chiffonnade de jambon cru italien et tagliatelles à la crème de parmesan, Reggiano 24 mois d'affinage.

★ Bocconcini alla calabrese 32€
Roulé de volaille, farci à la soppresata calabraise & scamorza fumée, pané au parmesan, écrasé de pomme de terre et crème de jambon cru parfumée au romarin.

LES PIECES DE VIANDE

Sélection du Chef

Tarif variable selon arrivage, origine et poids

Dolce

★ Baba Napolitain 14€
Baba au Rhum napolitain, sirop de rhum agrumes-vanille, crème glacée vanille, chantilly et fruits frais.

★ Tiramisu 12€
Véritable tiramisu italien au café Costadoro enrobé de chocolat craquant.

★ Cannolo 12€
Biscuit sicilien au marsala farci de ricotta. Recette traditionnelle sicilienne avec son zeste de citron confit et pistache concassées.

★ Limone Glassato 12€
Sorbet citron et zeste de combawa servi dans son citron. Un soupçon de chantilly et de fruits rouge.

★ Caffè Dolce 12€
Panna Cotta, tiramisu, mini baba et cannoli Sicilien, accompagné d'un café.

★ Zeppoline 12€
Beignets à l'italienne, sauce chocolat & pistache Concassé de pistache et noisette.

★ Affogato 9€
Glace vanille et cœur Espresso.

★ Mousse al Cioccolato 14€
Mousse au chocolat, praliné noisette, éclats de chocolat et noisettes chouchou.

★ Brioche italienne 14€
Brioche traditionnelle italienne farci à la glaces de votre choix, jusqu'à 3 parfums accompagné de chantilly vanillé, sauce chocolat et pistache.

★ Crema di caffè 7€
Coupe de crème de café glacé Costadoro.

• • • • • • • • • • • • • • •

SUPPLEMENTO / 5 €
Ecrasé de pomme de terre, frites fraiches, pâtes (linguine, spaghetti, rigatoni)
Burrata 6€
Pomme de terre truffée 9€

Glaces

Chocolat, Vanille, Yaourt
ou Pistache
1 boule : 4€ - 2 boules : 7€
3 boules : 9,50€

