

CARTE DU SOIR

ANTIPASTI

entrées

- Focaccia aux Herbes** "Fait maison"

280gr de pâte a pizza avec parmesan, origan et huile d'olive.

5€
- Uovo alla Carbonara** "Latium"

Oeuf parfait, crème pecorino, guanciale (cochon) caramélisé, crumble parmesan et chips parmesan.

9€
- Trio Bruschetta** "Campanie"

Pain bao grillé et fait maison, tranches de bufala, sauce pesto fait maison, sauce avocat fumée, noisettes torréfiées et pousse shiso rouge.

10€
- Carpaccio di Boeuf** "Piemont"

Ronde de gîte de boeuf, gel framboise, pleurotes croustillantes, sauce ail et jus viande.

12€
- Burrata 125gr** "Poullies"

Crème courge, carpaccio de courge, chataignes et huile au basilic.

13€
- Polpo al Cioccolato** "Création du chef"

Poulpe cuit sous vide et grillé, glacé au vinaigre balsamique avec terre cacao, huile aneth, crème topinambour, chocolat blanc et chips topinambour.

15€

LE INSALATE

Les salades

- Capricella**

Carpaccio de tomate mondées, stracciatella, chips topinambour, huile basilic.

10€
- Giulio Cesare**

Mélange salades, tranches poulet mariné, oignons blancs caramélisés, vinaigre balsamique au miel et tuiles d'amandes.

13€

PIATTI

Les plats

- Come una sorrentina** "Campanie"

Gnocchi pomme de terre frais, sauce tomate fait maison, parmesan, caciocavallo fondue et huile basilic.

14€
- Fusilli alla Genovese** "Campanie"

Pâtes fraîches Fusilli avec ragù d'effiloché de paleron de boeuf cuit avec oignons et panko croustillant.

15€
- Lasagna Classica** "Emilie-Romagne"

Feuilles de pâtes fraîches, ragù alla bolognese et besciamelle.

17€
- Tartufata** "Piemont"

Pâtes fraîches Pappardelle, creme truffe, pleurotes roti, beurre, parmesan et copeaux de truffe.

19,50€
- Poulet à la chassé** "Toscane"

250gr Supreme de volaille cuit sous vide et roti au beurre, velouté d'oignon blanc, anchois, olives noir, câpres, bouillon de poulet, oignons confits et câpres frites.

21€
- Sapore di mare** "Création du Chef"

220gr Saumon rôti au beurre, crème choux fleur au cacao, choux fleur rôti, terre cacao et jus végétal fumé fait maison.

24,50€

PIZZE NAPOLETANE

Pizzas Napolitaines

Découvrez nos pizzas au dos de notre carte !

I DOLCI

Les desserts

- Una Panna che Scotta** "Piémont"

Pannacotta avec crumble, tuile amandes et caramel.

9€

+ Gluten Free
- Pavlova** "Création du chef"

Meringue à l'italienne, glace mangue, mousse coco et mascarpone et brunoise de mangue.

9,50€

+ Gluten Free
- Tiramisù au Caffé** "Vénétie"

Biscuit savoirdi, crème mascarpone, café et cacao en poudre.

10€
- Fondente al cioccolato** "Piémont"

Tourte avec coeur de chocolat noir chaud avec glace à la vanille.

12€

*10min de préparation.

PIZZE NAPOLETANE

Pizzas Napolitaines

Margherita

13€

Base sauce tomate, parmesan,
fior di latte, huile d'olive et basilic.

Marinapoli

15€

Base sauce tomate San Marzano, anchois,
tomates cerises rôties, olives noir, ail et basilic.

Bufalina

15€

Base sauce tomate, parmesan, tomates cerises.
Après cuisson: Mozzarella di bufala, huile
d'olive et basilic.

4 Formaggi

16€

Base crème Gorgonzola, fior di latte, parmesan
Après cuisson: Farallo Napoletano (amandes et
cochon), huile d'olive et basilic.

Vegetariana

16,5€

Base sauce tomate, fior di latte, parmesan,
aubergines, courgettes, poivrons, huile d'olive et
basilic.

Amore e Fuoco

17€

Base sauce tomate, fior di latte, parmesan,
oignons confits, spianata piccante (cochon),
huile d'olive et basilic.

Tonno e Cipolla

17,5€

Base fior di latte, parmesan, tomates confites,
oignons confits, thon, huile d'olive et basilic

Regina d'inverno

18,5€

Base sauce tomate, fior di latte, champignons de
Paris, jambon cuit (cochon), parmesan,
huile d'olive et basilic.

Pistacchiosa

22€

Base fior di latte, parmesan
Après cuisson: Mortadella (cochon), sauce
pesto, éclats de pistaches, huile d'olive et basilic.

Tartufo

24€

Crème de truffe, champignons, parmesan, fior di
latte, jambon cuit (cochon)
Après cuisson: Copeaux de truffe, huile d'olive
et basilic.

**N'hésitez pas à demander un
supplément à notre "Squadra"**

Extra:

Jambon Cuit	4€	Mozzarella di Bufala 125gr	4€
Jambon Parma	4€	Burrata Pugliese 125gr	4€
Spianata Piccante	4€	Tous les légumes	2€
Mortadella	4€	Anchois, olives noir,	2,5€
Stracciatella	3,5€	Tomate cerise, Oignon confit	
Fior di Latte	2€	Carpaccio ou creme Truffe	3,5€
Sauce Tomate	2€		

* Tous nos prix sont en euros, toutes taxes et service compris.
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont
disponibles auprès du personnel.



7 Rue Puits Gaillot, 69001 Lyon

04 78 39 16 45

du lundi au dimanche
sur place et à emporter

**Pour un bout d'Italie n'importe
où que vous soyez**

