

MENU

MOZZA BAR

BURRATA 12

BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES CERISES,
PESTO AU BASILIC & PIGNONS.

BURRATA AFFUMICATA 10

BURRATA FUMÉE, TOMATES CERISES,
PESTO ROUGE MAISON.

BURRATA E TARTUFA 15

BURRATA CRÉMEUSE,
CRÈME DE CÈPES, HUILE DE TRUFFE &
TRUFFE D'ÉTÉ.

STRACCIATELLA 12

CŒUR DE BURRATA, LÉGUMES DE SAISON
GRILLÉS, GRESSINS AU SÉSAME.

MOZZARELLA DI BUFALA 10

BUFALA CAMPANA, COULIS DE TOMATES,
POUSSES DE BASILIC, CRUMBLE SALÉ.



FORMULE

Tous les midis, du lundi au vendredi

ANTIPASTI E PIATTO DEL GIORNO O PIATTO E DOLCE DEL GIORNO

ENTRÉE DU JOUR & PLAT DU JOUR
OU PLAT DU JOUR & DESSERT DU JOUR

18

ANTIPASTI E PIATTO E DOLCE DEL GIORNO

ENTRÉE DU JOUR,
PLAT DU JOUR & DESSERT DU JOUR

21

BAMBINO

PÂTES OU PIZZA, GLACE ITALIENNE,
SIROP (EAU PLATE OU GAZEUSE)

12

ANTIPASTI

PANZANELLA 11

TOMATES, CONCOMBRES,
OIGNONS BLANCS, CROÛTONS DE FOCCACIA.

CARPACCIO DI MANZO 15

FILET DE BŒUF, CITRON,
PESTO, BASILIC.

ARANCINI 13

RIZ CROUSTILLANT, CŒUR MOZZARELLA,
COULIS DE TOMATES.

VITELLO TONNATO 15

VEAU ROSÉ, SAUCE AU THON, ANCHOIS,
CÂPRES, TOMATES CONFITES.

INSALATA DI CARCIOFI 14

SALADE D'ARTICHAUTS,
ANCHOIS, TOMATES, CIBOULETTE,
SAUCE VINAIGRÉE.

DEGUSTAZIONI

DI SALUMI 18

SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES.

DI FORMAGGI E MOZZARELLA 19

SÉLECTION DE FROMAGES
& MOZZARELLA DU PAYS.

DI VERDURA 18

ASSORTIMENTS DE LÉGUMES DE SAISON
MARINÉS & GRILLÉS.

LA TRILOGIA 26

SÉLECTION GOURMANDE DE FROMAGES,
MOZZARELLA, CHARCUTERIES ITALIENNES
& LÉGUMES DE SAISON.

SALUMI & focaccia

13

- MORTADELLA, 100G
- PROSCIUTTO COATI, 80G
- SALAME FELINO, 80G
- BRESAOLA DI BOVINO, 60G
- SAN DANIELE GRAN RIS 16/18 MOIS, 80G



Prix TTC, service compris
Tableau des allergènes disponible sur demande

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 17

SPAGHETTI, PALOURDES & PERSIL FRAIS.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16

SPAGHETTI, GUANCIALE, JAUNE D'ŒUF,
PECORINO, PARMIGIANO,
POIVRE NOIR.

GNOCCHI GRATINATI AL GORGONZOLA DOLCE 15

GNOCCHI, SAUCE GORGONZOLA,
CHIFFONNADE DE PROSCIUTTO COATI.

LASAGNE DI MANZO 16

LASAGNE AU FOUR, SAUCE
TOMATE MAISON, BÉCHAMEL CRÉMEUSE,
BOLOGNAISE DE BOEUF.

PACCHERI ALLA NORMA 15

RECETTE SICILIENNE, TOMATES,
AUBERGINES, AIL, BASILIC & PARMESAN .

I RAVIOLE DEL GIORNO 14

RAVIOLIS DE SAISON &
SA SAUCE SAVOUREUSE.

RISOTTO DELLO CHEF 19

RISOTTO DU CHEF.

PIZZA

Notre pâte a levé 72h avant d'être cuite une première fois au feu de bois, puis reposée pour obtenir une pâte aérée & croustillante.

FOCCACCIA 10

FLEUR DE SEL, ROMARIN.

BIANCA 16

FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PECORINO,
FONTINA.

MARGHERITA 13

FIOR DI LATTE, BURRATA, TOMATE, BASILIC.
OPTION ANCHOIS +2€

TARTUFA 22

FIOR DI LATTE, BURRATA TRUFFE,
PROSCIUTTO COATI À LA TRUFFE,
ROQUETTE, TOMATES CERISES.

MAIALA 17

FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA,
CHARCUTERIES ITALIENNES.

VERDE 16

FIOR DI LATTE, LÉGUMES GRILLÉS,
BASILIC, BURRATA AFFUMICATA.

PISTACCIO 17

FIOR DI LATTE, CRÈME DE PISTACHES,
MORTADELLE & ÉCLATS DE PISTACHES.

MILANESI

NOTRE SPECIALITE

Fine escalope de veau, panée à la chapelure
de pain & purée de pommes de terre

CLASSICA 19

ESCALOPE DE VEAU PANÉE CLASSIQUE,
CITRON, PURÉE DE POMMES DE TERRE.

BEN VESTITA 22

ESCALOPE DE VEAU PANÉE, ROQUETTE,
TOMATES CERISES, PURÉE
DE POMMES DE TERRE.

ITALIANA 24

ESCALOPE DE VEAU PANÉE, MOZZARELLA
AFFUMICATA, CHARCUTERIE ITALIENNE,
ROQUETTE, PURÉE DE POMMES DE TERRE.

TARTUFATA 26

ESCALOPE DE VEAU PANÉE, STRACCIATELLA,
ROQUETTE, TRUFFES FRAÎCHES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE.



CONTORNI 5

PUREE

PURÉE DE POMMES DE TERRE.

PATATINE

POMMES DE TERRE AU FOUR,
FLEUR DE SEL & ROMARIN.

VERDURA

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS.

Prix TTC, service compris

Tableau des allergènes disponible sur demande

SECONDI

FOCACCIA BURGER

MOZZA 18

PAIN FOCACCIA, MOZZARELLA FUMÉE,
BOEUF, TOMATES CONFITES, MAYONNAISE
ITALIENNE, ROQUETTE & POMMES AU FOUR
& ROMARIN.



CARNI

TAGLIATA CLASSICA 24

ÉMINCÉ DE JEUNE BOVIN FONDANT
& GRILLÉ, TOMATES CERISES, COPEAUX DE
PARMESAN, ROQUETTE.

BISTECCA 26

PIÈCE DU BOUCHER DU JOUR,
JUS DE VIANDE, OIGNONS GRILLÉS
& POMMES DE TERRE AU FOUR AU ROMARIN.

MAIALE ALLA GRIGLIA 22

CÔTE DE PORC À LA PLANCHA,
& POMMES DE TERRE AU FOUR
AU ROMARIN.

Pesci

POLPO ALLA GRIGLIA 23

POULPE, AIL, HUILE D'OLIVE,
OIGNONS ROUGES & LÉGUMES DE SAISON.

PESCE DI MERCATO 20

POISSON DU MARCHÉ,
SAUCE VIERGE & LÉGUMES DE SAISON.

VILLA
TREDICI