
Menù

STARTERS

While we are preparing your order
Durant la préparation de vos plats

TAGLIERE DI ANGELA 🌾 🍷 2p/4p

Italian cured meat, dried tomatoes, caramelized onions and olives
Charcuterie Italienne, tomates séchées, oignons caramélisée et olives

16,90 / 32,50

FANTASIA DI BRUSCHETTE 4 pieces (allergies to be asked)

Let the chefs decide for you...
Permettez aux chefs des choisir pour vous...

11,90

BURRATA 🍷 🌾

Burrata, Parma ham, rocket salad, mixed grains and dried cranberries
Burrata, jambon de Parme, roquette, grains mélangés et canneberges séchées

15,90

PARMIGIANA *Vegetarian* 🌾 🍷

Aubergines parmigiana with mozzarella and basil
Parmigiana d'aubergines avec mozzarella et basilic

15,90 / 20,90

SALMONE AFFUMICATO 🌾 🍷 🐟

Smoked salmon served with capers and caramelised onions
Saumon fumé avec câpres et oignons caramélisées

19,90

CARPACCIO DI MANZO servito con focaccia 🌾 🍷

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan,
served with homemade focaccia

Carpaccio de boeuf avec roquette et parmesan,
servi avec focaccia fait maison

19,90

LUMACHE AL BURRO MAITRE D'HOTEL 🍷 6p/12p

Snails baked with maître d'hôtel butter
and homemade focaccia

Escargots cuits au four au beurre maitre d'hôtel
et focaccia fait maison

12,90 / 18,90

TORTELLINI IN BRODO 🍷 🌾

Meat tortellini in broth

Tortellini au bouillon

14,90

BUILD YOUR OWN PASTA

HOMEMADE PASTA with "Perciasacchi" flour
from "Grano Madre" Sicilian mill.

Grano Madre

LA NATURA SI RACCONTA

"Perciasacchi" is an organic flour got from the ancient typology of Sicilian grains, for the most part disappeared because they are suitable for NON-intensive cultivation. This flour is rigorously grounded with a natural stone in order to process each grain of wheat at low temperature hence preserving its aroma and nutrients. The result of this process is a flour more nourishing, healthier and digestive.

«Perciasacchi» est une farine biologique issue de l'ancienne variété des céréales siciliennes, pour la plupart disparues car elles se prêtent à une culture NON intensive. Cette farine est rigoureusement moulue à la pierre naturelle afin de traiter chaque grain de blé à basse température préservant ainsi son arôme et ses nutriments. Le résultat de ce processus est une farine plus nourrissante, plus saine et digestive.

YOU CAN CHOOSE BETWEEN/Vous pouvez choisir entre:
(depending on the daily production/en fonction de la production journalière):

SHORT/courte

LONG/longue

WHOLE/intégrale

suppl. 2,00€ *Vegan*

NORMA *Vegetarian*   

Tomato sauce, eggplant, salty ricotta cheese
Sauce tomate, aubergine, ricotta salée

17,50

CARBONARA   

With Roman pecorino and guanciale
Avec pecorino Romain et guanciale

17,90

NAPOLETANA *Vegetarian*   

Tomato sauce and basil
Sauce tomate et basilic

13,90

ARRABBIATA *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Tomato sauce, chili-pepper, garlic

Sauce tomate, piment, ail

15,90

AMATRICIANA 🌾🥚

Tomato sauce, pancetta, onions, Roman pecorino

Sauce tomate, lardon, oignons, pecorino Romain

18,50

BOLOGNESE 🌾🥚🍷

Tomato sauce and ground beef

Sauce tomate et viande hachée de boeuf

17,50

PESTO *Vegetarian* 🌾🥚🍷🥑

Homemade basil pesto with pine nut, olive oil and parmesan

Pesto de basilic fait maison avec pignon de pin, parmesan et huile d'olive

17,90

SALSICCIA E MELANZANE 🌾🥚🍷

Italian sausage, eggplant, cream

Saucisse italienne, aubergines et crème fraîche

18,50

FUNGHI PORCINI *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Porcini mushrooms and cream

Cèpes et crème

18,90

PASTA TARTUFO *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Truffle (depending on the season and availability), truffle sauce and truffle butter

Truffe (en fonction de la saison et disponibilité), sauce à la truffe et beurre à la truffe

23,90

PORCINI E TARTUFO *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Porcini mushrooms, truffle sauce, truffle (depending on the season and availability) and cream

Cèpes, crème, truffe (en fonction de la saison et disponibilité) et sauce à la truffe

25,50

GRATINS

LASAGNA

Traditionally made with ground beef
Comme tradition avec viande hachée de boeuf

17,50

LASAGNA VEGETARIANA *Vegetarian*

Traditionally made with vegetables
Comme tradition avec légumes

16,90

CANNELLONI DI MANZO

Traditionally made with ground beef
Comme tradition avec viande hachée de boeuf

16,90

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI *Vegetarian*

Traditionally made with ricotta and spinach
Cannelloni ricotta et épinards

16,90

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO GRATINATI

Tortellini with ham and cream, gratin
Tortellini avec jambon et crème, gratiné au four

18,90

TORTELLINI «PASTICCIATI»

Tortellini with bolognese sauce and cream, gratin
Tortellini avec bolognese sauce et crème, gratiné au four

18,90

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA

Tomato sauce, mozzarella and basil
Sauce tomate, mozzarella et basilic

16,90

RAVIOLI E TORTELLINI

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI *Vegetarian*

With napoletana sauce and basil

Ravioli ricotta et épinards avec sauce napoletana

17,90

RAVIOLI DI MANZO

Made with ground beef and bolognese sauce

Comme tradition avec viande hachée de boeuf et sauce bolognese

17,90

RAVIOLI AL SALMONE

Salmon, capers and caramelised red onions

Saumon, câpres et oignons caramélisés

18,90

RAVIOLI CON SCAMORZA AFFUMICATA E SPECK

Ravioli with smoked scamorza, Italian speck and parmesan cream

Ravioli avec scamorza fumée, speck italien et crème au parmesan

19,50

RAVIOLI PORCINI, SALSICCIA E MALANZANE

Porcini ravioli with porcini mushrooms, Italian sausage and eggplant

Ravioli aux cèpes, avec cèpes, saucisse italienne et aubergines

20,90

RAVIOLI PORCINI AND TARTUFO *Vegetarian*

Ravioli with porcini and truffle sauce

Cèpes et sauce à la truffe

25,90

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

Tortellini with ham and cream

Tortellini avec jambon et crème

17,90

TORTELLINI «PASTICCIATI»   

Tortellini with bolognese sauce and cream

Tortellini avec bolognese sauce et crème

17,90

SPECIALS

GNOCCHI DI PATATE AI QUATTRO FORMAGGI  

Gnocchi four cheeses

Gnocchi aux quatre fromages

17,90

ORECCHIETTE PUGLIESI CON POLPETTE DI CARNE  

Typical pasta from Puglia with tomato sauce, meatballs and salty ricotta

Pates des Pouilles avec sauce tomate, boulettes de viande et ricotta salée

19,90

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA
CON SCAMPI E POMODORINI**    

Spaghetti with scampi, cherry tomatoes and lemon

Spaghetti avec scampis, tomates cerises et citron

20,90

PENNE AL SALMONE E VODKA    

Smoked salmon nuanced with vodka

Saumon fumée flambé à la vodka

19,90

PACCHERI SALSICCIA ITALIANA E OLIVE  

Italian sausage, tomato sauce and black olives

Saucisse italienne, sauce tomate et olives noires

21,90

**RAVIOLI FATTI A MANO CON RICOTTA DI BUFALA
E POMODORINI** 🌾🥚🍷

Handmade ravioli with buffalo ricotta, cherry tomatoes sauce
and bufala

Ravioli fait à la main farcis avec bufala ricotta, tomates cerises sauce
et bufala mozzarella

26,90

LE MAFALDE DI ANGELA 🌾🥚🍷

Cherry tomatoes, rocket salad, crispy bread crumbs,
buffalo mozzarella, Parma ham

Tomates cerises, roquette, jambon de Parme,
chapelure croustillante, bufala mozzarella

24,90

SPAGHETTI DEL VULCANO 🌾🥚🐟

Cherry tomatoes, tomato sauce, shrimps and cream
with a pizza dough top

Tomates cerises, sauce tomate, scampis et crème
avec couvercle de pâte à pizza

24,90

SALADS

AVO-CHICKEN 🥑

Chicken, cherry tomatoes, rocket salad, avocado, vinaigrette
Poulet, tomates cerises, roquette, avocat, vinaigrette

17,90

CAPRESE *Vegetarian* 🥑

Tomatoes, mozzarella, basil
Tomates, mozzarella, basilic

16,50

BURRATA CAPRESE *Vegetarian* 🥑

Tomatoes, burrata mozzarella, basil
Tomates, mozzarella burrata, basilic

17,90

CAPRINA 🌾 🥑 🥜

Salad, goat cheese, honey, nuts, Parma ham
Salade, fromage de chèvre, miel, noix, jambon de Parme

18,90

CAESAR 🌾 🥑

Lettuce, parmesan, crouton, chicken
Salade, parmesan, croutons, poulet

17,90

MARITTIMA 🐟 🌾

Smoked salmon, avocado, quinoa, lettuce, valerian salad, orange, sesame
Saumon fumé, avocat, quinoa, salade, salade de blé, orange, sésame

19,90

SUPER POWER *Vegan*

Quinoa, vegetables, rocket salad, lamb's salad, cherry tomatoes,
mint, balsamic vinegar

Quinoa, légumes, roquette, mâche, tomates cerises,
menthe fraîche, vinaigre balsamique

17,90

PIZZAS

Gluten-free option* suppl. €4,00

Choose to:

"MEZZA TEGLIA"

20x30cm

"TEGLIA"

30x40cm

"TEGLIA XL"

60x40cm

MARINARA *Vegetarian* 🌾

Tomato sauce, organ, garlic
Sauce tomate, organ, ail

10,00 / 19,00 / 38,00

MARGHERITA *Vegetarian* 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, basil
Sauce tomate, mozzarella, basilic

10,90 / 21,00 / 42,00

BUFALINA 🌾🍷

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil
Sauce tomate, mozzarella de bufala, basilic

17,90 / 34,00 / 68,00

PROSCIUTTO 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, ham
Sauce tomate, mozzarella, jambon

13,90 / 27,00 / 54,00

PROSCIUTTO E FUNGHI 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon

14,90 / 28,00 / 56,00

SALAMI 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, salami
Sauce tomate, mozzarella, salami doux

13,90 / 27,00 / 54,00

BUFALA E MORTADELLA

Mortadella, pistachios and buffalo mozzarella

Mortadella, pistaches et bufala mozzarella

16,90 / 33,00 / 66,00

MORTADELLA

Mortadella, pistachios and mozzarella

Mortadella, pistaches et mozzarella

15,90 / 30,00 / 60,00

LA PICCANTE

Tomato sauce, mozzarella, ventricina, N'DUJA

Sauce tomate, mozzarella, ventricina charcuterie, N'DUJA

14,40 / 27,00 / 54,00

CARRETTIERA

Tomato sauce, mozzarella, salamino and rocket salad, cherry tomatoes

Sauce tomate, mozzarella, salamino et roquette, tomates cerises

18,90 / 37,00 / 69,00

QUATTRO STAGIONI

Tomato sauce, mozzarella, ham, olives, mushrooms, artichokes

Sauce tomate, mozzarella, jambon, olives, champignons, artichauts

15,90 / 31,00 / 62,00

PARMA

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme et roquette

16,90 / 32,00 / 64,00

SPECK

Mozzarella, smoked scamorza, Italian speck, hazelnuts

Mozzarella, scamorza fumée, speck italien, noisettes

16,90 / 32,00 / 64,00

SALSICCIA E BROCCOLI

Mozzarella, Italian sausage, broccoli and cherry tomatoes

Mozzarella, saucisse italienne, brocoli et tomates cerises

16,00 / 31,00 / 62,00

CRUDAIOLA 🌾 🍷 🍷

Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, Parma ham,
parmesan, rocket salad
Mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme,
parmesan, roquette

17,90 / 35,00 / 69,90

CALZONE 🌾 🍷

Tomato sauce, mozzarella, ham
Sauce tomate, mozzarella, jambon

15,90 / 29,00

CALZONE VEGETARIANO *Vegetarian* 🌾 🍷

Tomato sauce, mozzarella, vegetables
Sauce tomate, mozzarella, légumes

15,90 / 29,00

DEL CALABRESE 🌾 🍷

Tomato sauce, buffalo mozzarella, nduja and basil
Sauce tomate, mozzarella de bufala, nduja et basilic

17,90 / 35,00 / 65,00

PIZZA MANI D'ORO 🌾 🍷 🐟

Tomato sauce, mozzarella, shrimps, salmon and garlic oil
Sauce tomate, mozzarella, scampi, saumon et huile à l'ail

18,90 / 36,00 / 69,00

ORTOLANA *Vegetarian* 🌾 🍷

Mozzarella, vegetables, mushrooms and olives
Mozzarella, légumes, champignons et olives

14,90 / 25,00 / 48,00

BURRATISSIMA 🌾 🍷

Mozzarella, burrata cheese, valerian salad, cherry tomatoes, speck
Mozzarella, burrata fromage, salade de blé, tomates cerises, speck

17,90 / 33,00 / 66,00

TONNO

Mozzarella, tuna
Mozzarella, thon

13,90 / 27,00 / 54,00

TONNO E CIPOLLA CAMELLATA

Mozzarella, tuna, caramelized onions
Mozzarella, thon, oignons caramélisés

14,90 / 29,00 / 59,00

AL TARTUFO *Vegetarian*

Mozzarella, smoked scamorza, potatoes, truffle sauce
Mozzarella, scamorza fumée, pommes de terre, sauce à la truffe

24,50 / 47,00 / 93,00

ANTOINE

Burrata, mozzarella, valerian salad, smoked salmon,
caramelized onions, hazelnuts, lemon zest
Burrata, mozzarella, salade de blé, oignons caramélisés,
saumon fumé, noisettes, zest de citron

20,90 / 38,00 / 72,00

PIZZA DEL MONTANARO

Burrata, mozzarella, Italian pancetta, truffle sauce, pistachios
Burrata, mozzarella, pancetta italienne, sauce à la truffe, pistaches

21,90 / 42,00 / 84,00

PIZZA NUTELLA *Vegetarian*

Nutella, hazelnut grains
Nutella, noisettes

10,90 / 19,00 / 38,00

PIZZA NUTELLA E RICOTTA *Vegetarian*

Nutella, grain hazelnut, sweet ricotta
Nutella, noisettes, ricotta fromage doux

12,90 / 24,00 / 48,00

* Gluten free for dietary reasons and not for allergies. The restaurant management ASSUME NO RESPONSABILITY in case of gluten allergy or celiac disease.

* Sans gluten pour des raisons diététiques et non pour des cas d'allergies. La direction DÉCLINE TOUTES RESPONSABILITÉS en cas d'allergie au gluten ou de maladie céliaque.

DESSERTS

TIRAMISU 

7,90

PANNA COTTA 

Passion fruit/chocolate/red fruits/caramel

7,90

CHOCOLATE MOUSSE 

7,90

CANNOLO SICILIANO 

5,90

IL DESSERT DEL PASTICCERE (ask for allergies)

Ask our staff more information

Demandez plus d'informations au personnel de salle

8,50

CAFÉ GOURMAND (ask for allergies)

Hot beverage included

Boisson chaude incluse

12,90

TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE AL TARTUFO 

Cheese platter with truffle honey

Assiette de fromages variés

14,50

Allergènes



POISSON



CEUF



CÉLERI



CRUSTACÉ



GLUTEN



FRUITS
À COQUE



SULFITE



LUPIN



LACTOSE



ARACHIDES



MOLLUSQUE



MOUTARDE



SOJA



SESAMO



MANI D'ORO

Pasta Fresca di Napoli