

# FOOD MENU



CHAQUE TESTO NAÎT D'UNE RECETTE UNIQUE, CRÉÉE PAR LA SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI EXCLUSIVEMENT POUR NOUS. UNE PÂTE DE BLÉ TENDRE, D'ORGE, D'AVOINE, D'ÉPEAUTRE ET DE SEIGLE. 20 HEURES DE FERMENTATION POUR LUI CONFÉRER UNE EXTRÊME LÉGÈRETÉ ET UNE HAUTE DIGESTIBILITÉ. NE L'APPELEZ PAS DU PAIN.

NOUS NE CROYONS PAS AUX RACCOURCIS. NOUS AVONS PARCOURU DES KILOMÈTRES SUR LES ROUTES LES PLUS ÉTROITES D'ITALIE POUR SERRER LA MAIN DE CEUX QUI FONT LES CHOSES COMME ELLES DEVRAIENT ÊTRE FAITES.

**NE L'APPELEZ PAS UNE FOCACCIA.**

## #1 IL DOGE

\*ALLERGÈNES : (1) (4) (11) (12)

15,00€

LE VENT DU NORD SE FAIT OR BLANC SOYEUX. SI VOUS FERMEZ LES YEUX, VOUS ENTENDEZ ENCORE LE GRINCEMENT DES CORDAGES DES NAVIRES.

BACCALÀ MANTECATO, OIGNON EN SAOR, POUDDRE D'ALGUES, SARDINES.



## #2 IL PITTORE AU CARPACCIO DE BŒUF

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (8) (11)

15,00€

UN TABLEAU QUI SE MANGE.  
L'ART CRU, SANS FEU.

CARPACCIO DE BŒUF, MOZZARELLA EFFILOCHÉE, PESTO À LA GÉNOISE, HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA.



## #3 L'ONTO À LA PORCHETTA

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (11)

11,50€

SE SALIR LES MAINS EST OBLIGATOIRE.  
LA FÊTE DE VILLAGE EN UNE SEULE BOUCHÉE.

PORCHETTA ARTISANALE, POIVRONS,  
OIGNON, CASATELLA TREVIGIANA AOP.



## #4 IL NOBILE AU TARTARE DE BŒUF

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (11) (12)

15,00€

NU ET CRU. LA VIANDE ROUGE COMME UNE RELIGION,  
SANS FILTRE.

TARTARE DE BŒUF FASSONA, CRÈME  
DE ROBIOLA, OIGNON CARAMÉLISÉ.



## #5 L'OSTINATO

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (11)

13,50€

LE TEMPS EST UN INGRÉDIENT. TENDRE COMME  
DU BEURRE, OBSTINÉ DANS LA SAVEUR.

MIJOTÉ D'ÂNE, CRÈME DE FROMAGE  
AUX HERBES, OIGNON ROUGE.



## #6 L'IMPERATORE A LA CARBONARA

\*ALLERGÈNES : (1) (3) (7) (11)

12,00€

ROMA DOCET.  
LA CARBONARA EST UN FRISSON AU CŒUR.

CRÈME DE CARBONARA, GUANCIALE,  
GUANCIALE CROUSTILLANT,  
PECORINO EN COPEAUX.



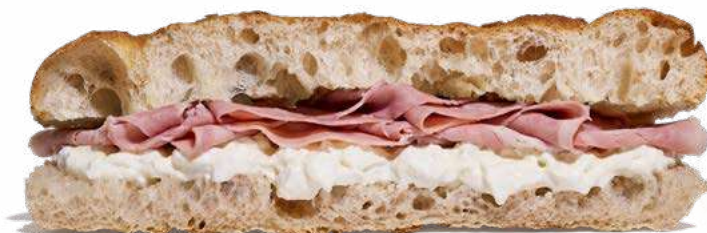
## #7 IL SINCERO

LESS IS MORE.  
LE LUXE, C'EST LA SIMPLICITÉ QUI FONCTIONNE.

JAMBON CUIT ARTISANAL,  
MOZZARELLA.

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (11)

10,50€



## #8 IL MAESTRO

À LA  
**MORTADELLE**

UNE ŒUVRE FIÈRE, GRASSE, SANS REMORDS. ON NE  
S'EXCUSE PAS POUR L'ABONDANCE : ON LA VIT.

MORTADELLE DE BOLOGNE, PESTO DE  
PISTACHE, BURRATA, ÉCLATS D'AMANDES,  
ÉCLATS DE PISTACHES.

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (8) (11)

12,50€



## #9 LO STORICO

À LA  
**MORTADELLE**

LE TEMPS EST GALANT. CE N'EST PAS UNE SAVEUR :  
C'EST UN VERTIGE.

MORTADELLE DE BOLOGNE, MOZZARELLA DE  
BUFFLONNE, GLAÇAGE AU VINAIGRE GIUSTI,  
TOMATE, HUILE D'OLIVE  
VIERGE EXTRA.

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (11) (12)

13,50€



## #10 L'ORTO

C'EST L'ÉTÉ QUI VOUS EXPLOSE EN BOUCHE.  
LE POTAGER N'EST PLUS UN SIMPLE ACCOMPAGNEMENT.

MOZZARELLA DE BUFFLONNE,  
COURGETTE, AUBERGINE, TOMATE CONFITE,  
CRÈME D'AUBERGINE, HUILE D'OLIVE  
VIERGE EXTRA.

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (11)

12,00€



# #11 TERRA MADRE

LE SOLEIL S'ATTRAPE. ET LE GOÛT DE LA MAISON.  
LA CAMPAGNE QUI SE FAIT PLAT.

POMMES DE TERRE MONTÉES À L'HUILE,  
AUBERGINE, COURGETTE, TOMATES  
SEMI-DRY.

\*ALLERGÈNES : (1) (11)

11,50€



# #12 LO SPADA

PAS DE FUSION. C'EST PALERME. ARABE ET SICILIEN :  
EN MÉDITERRANÉE, SANS BOUSSOLE.

ESPADON, CAPONATA DE LÉGUMES,  
PESTO DE PISTACHE, ÉCLATS DE  
PISTACHES.

\*ALLERGÈNES : (1) (4) (8) (11)

14,50€



# #13 IL SIGNORILE

AU  
**ROAST-BEEF**

TRADITION ANGLAISE, ÉLÉGANCE PIÉMONTAISE.  
NE LE COUPEZ PAS, CARESSEZ-LE. ET PUIS, CROQUEZ.

ROAST-BEEF À L'ANGLAISE,  
STRACCIATELLA, LAITUE, TOMATE,  
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA.

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (11)

14,50€



# #14 IL SABAUDO

AU  
**VEAU AVEC  
SAUCE AU THON**

UN PÉTALE ROSE DANS UNE TEMPÊTE MARINE.  
UNE CONTREBANDE DE SAVEURS.

VEAU, SAUCE AU THON, CÂPRES.

\*ALLERGÈNES : (1) (3) (4) (11)

12,00€



# #15 IL SOLEGGIATO

BOUCHÉE APRÈS BOUCHÉE, LE SOLEIL DES POUILLES  
DEMEURE. UNE SAVEUR QUI BRÛLE LENTEMENT,  
PARLE LONGTEMPS, PERSISTE.

CAPOCOLLO DE MARTINA FRANCA,  
STRACCIATELLA, TOMATES CONFITES,  
TARALLO ÉMIETTÉ.

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (11)

14,00€



# #16 L'AMERICANO

AMERICAN CLASSIC, REVISITED.  
DAMN, THAT'S GOOD.

PULLED PORK, CHOU BLANC,  
SAUCE AU YAOURT.

AU  
**PULLED-PORK**

\*ALLERGÈNES : (1) (7) (11)

13,00€



# DRINK MENU

## EAU

PLATE 0,5 lt  
PÉTILLANTE 0,5 lt

1,50€

## BOISSONS

COCA-COLA 0,45 lt  
COCA-COLA ZERO 0,45 lt  
FUZE TEA PÊCHE ROSE 0,4 lt  
FUZE TEA LEMONGRASS 0,4 lt

3,00€

## BIÈRES

*ARTISANALES*

LAGER ITALIENNE 0,33 lt  
PILS ITALIENNE 0,33 lt  
AMBRÉE ITALIENNE 0,33 lt  
SANS ALCOOL 0,33 lt

5,00€

## SPRITZ

AMER  
ORIGINAL

3,00€

GIN TONIC 0,237 lt

6,50€