



L'APERITIVO



CIPOLLINI

Petits Oignons borettane balsamico, parmigiano reggiano, roquette

7€

Antipasti...Découverte...mini 2 pers

7/pers

Assortiment de charcuterie du jour, crème de légumes & focaccia.

Antipasti...DELUXE...mini 4 pers

9,50/pers

Assortiment de charcuterie du jour, fromages, légumes, crème de légumes & focaccia.

ET POUR ACCOMPAGNER



La focaccia MAISON au parmesan !

7



Pizza sur Planches... A PARTAGER !

Pizza à l'ail : tomate San Marzano, ail, origan...un classique pour l'apéro 11

Pizza au lard : pizza blanche, huile d'olive, romarin, lard de Colonnata IGP 13

Piadine : Façon pizza roulée et tranchée ... recette du jour 13

La Focaccia garnie ...Minute...Recette du jour 14

INSALATA

Small Big

La Salade Verdure

5 9

mesclun, tomates confites de sicile, parmesan, huile d'olive

Tribeca Salad

8 13

roquette, artichauts marinés, pecorino, tomates séchées, parmesan de montagne 18 mois, pignons de pins, balsamique 10 ans d'âge, tomates cerises.

Caprese Insalata

8 12

tomates, mozza di bufala, huile d'olive DOP, balsamique 10 ans d'âge.

Insalata di Little Italy

9 14

mesclun, tomates séchées, parmesan reggiano 18 mois, olives taggiasches, pignons de pins, balsamique 10 ans d'âge, tomates cerises.

Avec aux choix			
Jambon de Parme DOP	Bresaola DOP artisanale +1€	Jambon blanc roti aux herbes	Filet de thon marinés à la sauge

Assiette de Bresaola DOP «production artisanale»

15

charcuterie de boeuf en carpaccio, parmesan, huile d'olive au citron de Sorrento, roquette, tomates cerises et tomates séchées.

ASSIETTE DE PASTRAMI en carpaccio
/NY SMOKED BEEF / PESTO/ CITRON JUICE

15



...selon arrivage !

LES PLANCHES DÉGUSTATION

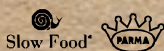
Jambon de Parme "DOP"	14
<i>le jambon Italien le plus doux et fondant</i>	
Jambon de Norcia <i>nature</i>	15
<i>... Une découverte 5 étoiles</i>	
Jambon de Norcia	16
<i>affiné aux baies de roses ou jambon sarde au poivre</i>	
Fine Mortadelle IGP de Bologne	12
<i>« la vraie » label présidio slow food</i>	
Mortadelle à la truffe	16
Cappocollo de Toscane... <i>finesse et goût</i>	14

...selon arrivage !

LE MOZZARELLE



La Burrata	16
<i>Mozza crémeuse et fondante, huile d'olive Bio de chez "Al dente", olives taggiasche OU avec confiture de mandarine et pain grillé !</i>	
La Mozza di Bufala	12
<i>(en arrivage direct de la region de napes, la boule de 250g est un délice)</i>	
<i>huile d'olive Bio de chez "Al dente", balsamico di Modena 10 ans d'âge</i>	
La Mozza di Bufala affumicata	12
<i>La même... fumée</i>	



MEAT

ITALIAN BURGER	15
<i>Boulettes de boeuf, tomates, oignons, salade, fromage italien, sauce BBQ</i>	
Tartare de Boeuf 180gr	16
<i>Viande Charolaise</i>	
The FAMOUS MEATBALLS.... spaghetti boulettes	16

MAC & CHEESE	15
<i>homemade macaroni, italian DOP cheese, cheddar & a little twist of dijon mustard</i>	

— FAMILY —

BRUNCH EVERY SUNDAY

entre amis ou en famille...

BRUNCH dominical de 12h00 à 14h30 26€/adulte
Buffet Italiano & non-alcoholic drink à volonté 12€/enfant

*Tous les produits utilisés pour le restaurant sont en vente à l'Epicerie...
 Pensez à commander vos assortiments de charcuterie fine
 ou pâtes fraîches à l'avance...*

*We sell what
 we cook
 &
 we cook what
 we sell !*





PIZZE



ROSSE

From Napoli	13
<i>Tomate san Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive</i>	
The Little Marga	15
<i>Tomate san Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, champignons frais cuit ou crus</i>	
La Quattro F	15
<i>Tomate san Marzano DOP, fiordilatte, gorgonzola, taleggio, pecorino, etc...</i>	
Veggie Boogie	14
<i>Tomate san Marzano DOP, fiordilatte, légumes frais et grillés, roquette, ricotta salata</i>	
Rossa	15
<i>Tomate san Marzano DOP, tomates cerises, oignons rouges, anchois extra, huile d'olive, olives taggiasche</i>	
La Piccante	15
<i>Tomate san Marzano DOP, fiordilatte, peperoni, salame piccante di Calabria</i>	
Di Caprio	15
<i>Tomate san Marzano DOP, mozzarella di bufala, anchois, Câpres de Pantelleria</i>	
La Dante	15
<i>Tomate san Marzano DOP, mozzarella di bufala, jambon de Norcia affiné, basilic, huile d'olive, olives taggiasche</i>	
La Pacino	16
<i>Tomate san Marzano DOP, fontina dop, fiordilatte, speck</i>	
La Coppola	17
<i>Tomate san Marzano DOP, oignons rouges, jambon de Parme DOP, tomates cerises, parmesan de montagne, roquette, fiordilatte fraîche</i>	
Don Corleone	16
<i>Tomate san Marzano DOP, aubergines fondantes, ricotta salata rapée</i>	
De Niro	17
<i>Tomate san Marzano DOP, oignons rouges, taleggio, mozzarella, bresaola, parmesan de montagne, roquette</i>	
Brooklyn	16
<i>Tomate san Marzano DOP, mozzarella, fontina, jambon blanc roti aux herbes.</i>	
La Tonno	16
<i>Tomate san Marzano DOP, mozzarella di bufala, filets de thon marinés à la sauge, oignons rouges, citron rapé</i>	
Le Calzone Classica	16
<i>Tomate san Marzano DOP, fiordilatte, jambon rôti aux herbes, champignons frais</i>	



BIANCHE

Bianca	15
<i>huile d'olive, fleur de sel, romarin, burratina 125 g, olives taggiasche</i>	
Carcio	16
<i>Tomates fraîches, mozzarella di bufala, creme d'artichauts et artichauts grillés, roquette, coppa di Parma DOP, radicchio</i>	
Scorsese	17
<i>Ricotta, huile de truffe blanche, parmesan, roquette, romarin</i>	
Di baggio	17
<i>Fiordilatte fraîche, courgettes jaunes, gorgonzola, noix, roquette</i>	
De Palma	17
<i>Mozzarella di bufala, champignons frais cuit ou crus, pesto maison parmesan Reggiano</i>	
Tartufata	18
<i>Crème de légumes du jour, mozzarella di bufala, champignons frais, huile de truffe, jambon rôti aux herbes</i>	
La Nostra Calzone	17
<i>Mozzarella di bufala, jambon rôti aux herbes, lard de colonnata IGP, ricotta salata au safran, basilic, huile d'olive</i>	

Nos pizzas sont élaborées à partir d'un empatement spécial qui apporte tenue, croquant et moelleux.

Nous utilisons exclusivement des farines et levures italiennes, des produits frais de saisons, des charcuteries, des fromages de qualité et une sauce tomate san Marzano DOP, rapportés directement d'Italie.

Enfin, nous fabriquons nous mêmes nos différentes Pasta fresca chaque jour selon une recette de Mama Toscane.



Take away 1€ de moins sur toutes les pizzas



LE PASTE

TAGLIATELLE	→	Tomate san Marzano	14
LINGUINE	→	DOP / Basilic	
	→	l'Arrabiata	15
GNOCCHI	→	la Sorrentina	16
	→	l'Amatriciana	15
CASARECCI	→	Cacio & Pepe	16
MACCHERONI	→	Pesto	16
ORECCHIETTE	→	Gorgonzola	15
RAVIOLI FRAIS (selon fabrication)			
* Ricotta / Epinard	→	Crème	16
* Truffe Blanche	→		19
* Saumon & citron	→		17
* Cèpes	→	Tomate san Marzano	18
	→	DOP / Basilic	
* Mezzaluna Speck	→		15
CAPPELLETTI PARME			16

Uniquement le midi

Le paste du jour Voir l'ardoise

Price of
the day

DOLCI

Desserts Maison*

Pizzetta alle Gianduia** (Nutella Italien)	10
Limoncello Baba	7
Red Pannacotta	6
Tiramisu classico	7
NYC Cheesecake	7 
Cannoli Siciliani Ricotta sucrée & pépites de chocolat dans un biscuit frit	7
Mousse au chocolat nature	6
Mousse au chocolat huile d'olive à l'orange de Sorrento & fleur de sel	7

* sauf baba

** à commander avant 22h

GELATI

+



JEWELLERY FAMILY
'chantilly italienne maison'

0,50

1 boule

3€

2 boules

5€

3 boules

7€

Citron de sicile, Fraise, Pêche, Gianduia (chocolat noisette), Café, Straciatella, Vanille, Noisette, Amarena, Pistache, Mandarine de Sicile

Café Gourmand..... assortiment de mini desserts..... 7

Café Gianduia (chocolat noisette) Small..... 3
Big..... 4

 Prix en baisse

DIJON'S DRINKS

LYON'S DRINKS

BESANÇON'S DRINKS