



## L'APÉRITIVO



### CIPOLLINI

7€

*Petits oignons borettane balsamico, parmigiano reggiano, roquette*

### ANTIPASTI

**DÉCOUVERTE...** mini 2 pers.

7€ / pers

*Assortiment de charcuterie, crème de légumes & focaccia*

**DELUXE...** mini 4 pers.

9,5€ / pers

*Assortiment de charcuterie, fromages, crème de légumes & focaccia*

ET POUR ACCOMPAGNER

**La Focaccia MAISON au parmesan !**

7€



**Pizza sur planche... À PARTAGER !**

**Pizza à l'ail :**

*tomate, 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 & 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, 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, olives taggiasches, pignons de pin, balsamiques 10 ans d'âge, tomates cerises*

avec au choix

Jambon de  
Parme DOP

Bresaola DOP  
artigianale +1€

Jambon blanc  
roti aux herbes

Ventrèche  
de thon

**Assiette de Bresaola DOP** «production artisanale» 15€  
*charcuterie de bœuf en Carpaccio, parmesan, huile d'olive au citron, roquette, tomates cerises et tomates séchées*

**Assiette de PASTRAMI** en carpacio 15€  
*NEW YORK SMOKED BEEF / PESTO / LEMON JUICE*





## LES PLANCHES DÉGUSTATION

*Selon arrivage...*

|                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Jambon de Parme "DOP"</b><br><i>le jambon italien le plus doux et fondant</i>      | 14€ |
| <b>Jambon de Norcia <i>nature</i></b><br><i>... Une découverte 5 étoiles</i>          | 15€ |
| <b>Jambon de Norcia</b><br><i>affiné aux baies de roses ou jambon Sarde au poivre</i> | 16€ |
| <b>Fine Mortadelle IGP</b><br><i>... de Bologne</i>                                   | 12€ |
| <b>Mortadelle à la truffe</b>                                                         | 16€ |
| <b>Cappocollo de Toscane...</b> <i>finesse et goût</i>                                | 14€ |



## LE MOZARELLE



*Selon arrivage...*

|                                                                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>La Burrata</b><br><i>Mozza crémeuse et fondante, huile d'olive, olives taggiasche<br/>OU avec confiture de mandarine et pain grillé !</i>                         | 16€ |
| <b>La Mozza di Bufala</b><br><i>(en arrivage directe de la région de Naples, la boule de 250g est un délice)<br/>huile d'olive, balsamico di modena 10 ans d'âge</i> | 12€ |
| <b>La Mozza di Bufala affumicata</b><br><i>la même ... fumée</i>                                                                                                     | 12€ |

## MEAT

|                                                                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ITALIAN BURGER</b><br><i>Boulettes de bœuf, tomates, oignons, salade,<br/>fromage italien, sauce BBQ</i> | 15€ |
| <b>TARTARE de Bœuf 180 g</b><br><i>Viande charolaise</i>                                                    | 16€ |
| <b>The Famous Meatballs</b><br><i>Spaghettis boulettes</i>                                                  | 16€ |

|                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>MAC &amp; CHEESE</b><br><i>homemade macaroni, italian DOP cheese,<br/>cheddar &amp; a little twist of Dijon mustard</i> | 15€ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

— ◆ FAMILY ◆ —

# BRUNCH

## EVERY SUNDAY

*entre amis ou en famille...*

|                                                                                                 |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| BRUNCH dominical de 12h00 à 14h30<br><i>Buffet Italiano &amp; non-alcoholic drink à volonté</i> | 26€/adulte<br>12€/enfant |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|

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

[www.thelittleitaly-shop.com](http://www.thelittleitaly-shop.com)







## PIZZE

### ROSSE

**From Napoli,** *tomate recette maison, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive* 15€

**The Little Marga,** *tomate recette maison, fiordilatte, prosciutto cotto, champignons frais cuits ou crus* 15€

**La Quattro F,** *tomate recette maison, fiordilatte, gorgonzola, taleggio, pecorino, etc...* 14€

**Veggie Boogie,** *tomate recette maison, fiordilatte, légumes frais et grillés, roquette, ricotta salata* 15€

**Rossa,** *tomate recette maison, tomates cerises, oignons rouges, anchois, huile d'olive, olives taggiasche* 15€

**La Piccante,** *tomate recette maison, fiordilatte, peperoni, salame piccante di Calabria* 15€

**Di Caprio,** *tomate recette maison, mozzarella di bufala, anchois, câpres* 15€

**La Dante,** *tomate recette maison, mozzarella di bufala, jambon au poivre, basilic, huile d'olive, olives taggiasche* 15€

**La Pacino,** *tomate recette maison, fontina dop, fiordilatte, speck* 16€

**La Coppola,** *tomate recette maison, oignons rouges, jambon de Parme DOP, tomates cerises, parmesan de montagne, roquette, fiordilatte fraîche* 17€

**Don Corleone,** *tomate recette maison, aubergines fondantes, ricotta salata rapée* 16€

**De Niro,** *tomate recette maison, oignons rouges, taleggio, mozzarella, bresaola, parmesan de montagne, roquette* 17€

**Brooklyn,** *tomate recette maison, mozzarella, fontina, jambon blanc rôti aux herbes.* 16€

**La Tonno,** *tomate recette maison, mozzarella di bufala, ventrèche de thon marinée à la sauge, oignons rouges, citron rapé* 16€

**Le Calzone Classica,** *tomate recette maison, fiordilatte, jambon rôti aux herbes, champignons frais* 16€

### BIANCHE

**Bianca,** *huile d'olive, fleur de sel, romarin, burratina 125 g, olives taggiasche* 15€

**Carciofi,** *Tomates fraîches, mozzarella di bufala, crème d'artichauts et artichauts grillés, coppa di Parma DOP, radicchio* 16€

**Scorsese,** *Ricotta, huile de truffe blanche, parmesan, roquette, romarin* 17€

**Di baggio,** *Fiordilatte fraîche, courgettes jaunes, gorgonzola, noix, roquette* 17€

**De Palma,** *Mozzarella di bufala, champignons frais cuits ou crus, pesto maison parmesan Reggiano* 17€

**Tartufata,** *Crème de légumes du jour, mozzarella di bufala, champignons frais, huile de truffe, jambon rôti aux herbes* 18€

**Nostra Calzone,** *Mozzarella di bufala, jambon rôti aux herbes, lard de colonnata IGP, ricotta salata au safran, basilic, huile d'olive* 17€





## LE PASTE!

|                                      |                  |     |
|--------------------------------------|------------------|-----|
| TAGLIATELLE                          | Tomate / Basilic | 14€ |
| LINGUINE                             |                  |     |
|                                      | l'Arrabiata      | 15€ |
| GNOCCHI                              | la Sorrentina    | 16€ |
|                                      | l'Amatriciana    | 15€ |
| CASARECCI                            | Cacio & Pepe     | 16€ |
| MACCHERONI                           | Pesto            | 16€ |
| ORECCHIETTE                          | Gorgonzola       | 15€ |
| PACCHERI                             | Beurre & Sauge   | 15€ |
| RAVIOLI FRAIS<br>(selon fabrication) | Crème            | 16€ |
| * Ricotta / Epinard                  |                  | 19€ |
| * Truffe Blanche                     |                  | 17€ |
| * Saumon & Citron                    |                  | 18€ |
| * Cèpes                              | Tomate / Basilic | 16€ |
| CAPPELLETTI PARME                    |                  |     |

MENU BAMBINO

(- de 10 ans)

half  
price

## DOLCI

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Pizzetta Nocciolata ( <i>Nutella italien</i> )                             | 10€ |
| Limoncello Baba                                                            | 7€  |
| Red Pannacotta                                                             | 6€  |
| Tiramisu Classico                                                          | 7€  |
| NYC Cheesecake                                                             | 7€  |
| Cannoli Siciliani <i>Ricotta sucrée dans un biscuit frit à la cannelle</i> | 7€  |
| Mousse au chocolat <i>Nature</i>                                           | 6€  |
| Mousse au chocolat <i>Huile d'olive à l'orange et fleur de sel</i>         | 7€  |

*Dessert Maisons sauf baba*

## Gelati



3€



5€



7€

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

+



JEWELLERY FAMILY  
*'chantilly italienne maison'*

+0,50€

**Café Gourmand.....** assortiment de mini-desserts 7€

**Café Nocciolata.....**(chocolat noisette) **Small 3€/Big 4€**