

THE LITTLE ITALY shop

APÉRITIVO



CIPOLLINI

7,50€

Petits oignons borettane balsamico, parmiggiano reggiano, roquette

ANTIPASTI

DÉCOUVERTE... mini 2 pers.

7,50€ / pers

Assortiment de charcuterie, crème de légumes & focaccia

DELUXE... mini 4 pers.

10€ / pers

Assortiment de charcuterie, fromages, crème de légumes & focaccia

ET POUR ACCOMPAGNER

La Focaccia MAISON au parmesan ! 7,50€



Pizza sur planche... À PARTAGER !

Pizza à l'ail :

tomate, ail, origan... Un classique pour l'apéro 11,50€

Pizza au lard :

pizza blanche, huile d'olive, romarin, lard de Colonmata IGP 13,50€

Piadine : façon pizza roulée & tranchée... *recette du jour* 13,50€

La Focaccia garnie... Minute... *recette du jour* 14,50€

INSALATA

small

big

La Salade Verduze

5,50€ 9,50€

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

Tribeca Salad

8,50€ 13,50€

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

Caprese Insalata

8,50€ 12,50€

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

Insalata di Little Italy

9,50€ 14,50€

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» 15,50€
charcuterie de bœuf en Carpaccio, parmesan, huile d'olive au citron, roquette, tomates cerises et tomates séchées

Assiette de PASTRAMI en carpaccio 15,50€
NEW YORK SMOKED BEEF / PESTO / LEMON JUICE



LES PLANCHES DÉGUSTATION

Selon arrivage...

Jambon de Parme "DOP" <i>le jambon italien le plus doux et fondant</i>	14,50€
Jambon de Norcia <i>nature</i> <i>... Une découverte 5 étoiles</i>	15,50€
Jambon de Norcia <i>affiné aux baies de roses ou jambon Sarde au poivre</i>	16,50€
Fine Mortadelle IGP <i>... de Bologne</i>	12,50€
Mortadelle à la truffe	16,50€
Cappocollo de Toscane... <i>finesse et goût</i>	14,50€



LE MOZARELLE



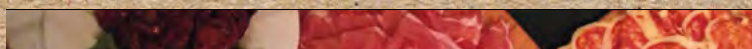
Selon arrivage...

La Burrata <i>Mozza crémeuse et fondante, huile d'olive, olives taggiasche OU avec confiture de mandarine et pain grillé !</i>	16,50€
La Mozza di Bufala <i>(en arrivage directe de la région de Naples, la boule de 250g est un délice) huile d'olive, balsamico di modena 10 ans d'âge</i>	12,50€
La Mozza di Bufala affumicata <i>la même ... fumée</i>	12,50€

MEAT

ITALIAN BURGER <i>Boulettes de bœuf, tomates, oignons, salade, fromage italien, sauce BBQ</i>	15,50€
TARTARE de Bœuf 180 g <i>Viande charolaise</i>	16,50€
The Famous Meatballs <i>Spaghettis boulettes</i>	16,50€

MAC & CHEESE <i>homemade macaroni, italian DOP cheese, cheddar & a little twist of Dijon mustard</i>	15,50€
--	--------



FAMILY

BRUNCH EVERY SUNDAY

entre amis ou en famille...

BRUNCH dominical de 12h00 à 14h30	29€ / adulte
Buffet Italiano & non-alcoholic drink à volonté	13€ / enfant



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

www.thelittleitaly-shop.com





PIZZE

ROSSE

- From Napoli**, tomate recette maison, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive 15,50€
- The Little Marga**, tomate recette maison, fiordilatte, prosciutto cotto, champignons frais cuits ou crus 15,50€
- La Quattro F**, tomate recette maison, fiordilatte, gorgonzola, taleggio, pecorino, etc... 14,50€
- Veggie Boogie**, tomate recette maison, fiordilatte, légumes frais et grillés, roquette, ricotta salata 15,50€
- Rossa**, tomate recette maison, tomates cerises, oignons rouges, anchois, huile d'olive, olives taggiasche 15,50€
- La Piccante**, tomate recette maison, fiordilatte, peperoni, salame piccante di Calabria 15,50€
- Di Caprio**, tomate recette maison, mozzarella di bufala, anchois, câpres 15,50€
- La Dante**, tomate recette maison, mozzarella di bufala, jambon au poivre, basilic, huile d'olive, olives taggiasche 16,50€
- La Pacino**, tomate recette maison, fontina dop, fiordilatte, speck 16,50€
- La Coppola**, tomate recette maison, oignons rouges, jambon de Parme DOP, tomates cerises, parmesan de montagne, roquette, fiordilatte fraîche 17,50€
- Don Corleone**, tomate recette maison, aubergines fondantes, ricotta salata rapée 15,50€
- De Niro**, tomate recette maison, oignons rouges, taleggio, mozzarella, bresaola, parmesan de montagne, roquette 17,50€
- Brooklyn**, tomate recette maison, mozzarella, fontina, jambon blanc rôti aux herbes. 16,50€
- La Tonno**, tomate recette maison, mozzarella di bufala, ventrèche de thon marinée à la sauge, oignons rouges, citron rapé 16,50€
- Le Calzone Classica**, tomate recette maison, fiordilatte, jambon rôti aux herbes, champignons frais 16,50€

BIANCHE

- Bianca**, huile d'olive, fleur de sel, romarin, burratina 125 g, olives taggiasche 16,50€
- Carciofi**, Tomates fraîches, mozzarella di bufala, crème d'artichauts et artichauts grillés, coppa di Parma DOP, radicchio 17,50€
- Scorsese**, Ricotta, huile de truffe blanche, parmesan, roquette, romarin 17,50€
- Di baggio**, Fiordilatte fraîche, courgettes jaunes, gorgonzola, noix, roquette 17,50€
- De Palma**, Mozzarella di bufala, champignons frais cuits ou crus, pesto maison parmesan Reggiano 17,50€
- Tartufata**, Crème de légumes du jour, mozzarella di bufala, champignons frais, huile de truffe, jambon rôti aux herbes 18,50€
- Nostra Calzone**, Mozzarella di bufala, jambon rôti aux herbes, lard de colonnata IGP, ricotta salata au safran, basilic, huile d'olive 17,50€

THE LITTLE ITALY

shop

LE PASTE!

TAGLIATELLE	Tomate / Basilic	14,50€
LINGUINE		
	l'Arrabiata	15,50€
GNOCCHI	la Sorrentina	16,50€
	l'Amatriciana	15,50€
CASARECCI	Cacio & Pepe	16,50€
MACCHERONI	Pesto	16,50€
ORECCHIETTE	Gorgonzola	15,50€
PACCHERI	Beurre & Sauge	15,50€
RAVIOLI FRAIS (selon fabrication)	Crème	16,50€
* Ricotta / Epinard		19,50€
* Truffe Blanche		17,50€
* Saumon & Citron		18,50€
* Cèpes	Tomate / Basilic	18,50€
CAPPELLETTI PARME		16,50€

MENU BAMBINO

(- de 10 ans)

half
price

DOLCI

Pizzetta Nocciolata <i>(Nutella italien)</i>	10,50€
Limoncello Baba	7,50€
Red Pannacotta	6,50€
Tiramisu Classico	7,50€
NYC Cheesecake	7,50€
Cannoli Siciliani <i>Ricotta sucrée dans un biscuit frit à la cannelle</i>	7,50€
Mousse au chocolat <i>Nature</i>	6,50€
Mousse au chocolat <i>Huile d'olive à l'orange et fleur de sel</i>	7,50€
<i>Dessert Maisons sauf baba</i>	

Gelati

3,50€

5,50€

7,50€

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

+



JEWELLERY FAMILY
'chantilly italienne maison'

+1€

Café Gourmand... assortiment de mini-desserts **7,50€**

Café Nocciolata... (chocolat noisette) **Small 3,50€ / Big 4,50€**