



L'APÉRITIVO



CIPOLLINI

7€

Petits oignons borettane balsamico, parmiggiano 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 Verduze

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 carpaccio 15€
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€
Jambon de Norcia <i>nature</i> <i>... Une découverte 5 étoiles</i>	15€
Jambon de Norcia <i>affiné aux baies de roses ou jambon Sarde au poivre</i>	16€
Fine Mortadelle IGP <i>... de Bologne</i>	12€
Mortadelle à la truffe	16€
Cappocollo de Toscane... <i>finesse et goût</i>	14€



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€
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€
La Mozza di Bufala affumicata <i>la même ... fumée</i>	12€

MEAT

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

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

— ♦ 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

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

www.thelittleitaly-shop.com





PIZZE

ROSSE 13€

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

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€

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

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€