

THE
LITTLE ITALY

shop



PRIX
EXCEP-
TIONNELS

take
away

MENU

Spécial COVID
-3€ off

PIZZE

ROSSE

- From Napoli**, Tomates san Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive 13 / 10
- The Little Marga**, Tomates san Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, champignons frais cuit ou crus 15 / 12
- La Quattro F**, Tomates san Marzano DOP, fiordilatte, gorgonzola, taleggio, pecorino, etc... 15 / 12
- Veggie Boogie**, Tomates san Marzano DOP, fiordilatte, légumes frais et grillés, roquette, ricotta salata 14 / 11
- Rossa**, Tomates san Marzano DOP, Tomates cerises, oignons rouges, anchois extra, huile d'olive, olives taggiasche 15 / 12
- La Piccante**, Tomates san Marzano DOP, fiordilatte, peperoni, salame piccante di Calabria 15 / 12
- Di Caprio**, Tomates san Marzano DOP, mozzarella di bufala, anchois, Câpres de Pantelleria 15 / 12
- La Dante**, Tomates san Marzano DOP, mozzarella di bufala, jambon de Norcià affiné, basilic, huile d'olive, olives taggiasche 15 / 12
- La Pacino**, Tomates san Marzano DOP, fontina dop, fiordilatte, speck 16 / 13
- La Coppola**, Tomates san Marzano DOP, oignons rouges, jambon de Parme DOP, Tomates cerises, parmesan de montagne, roquette, fiordilatte fraîche 17 / 14
- Don Corleone**, Tomates san Marzano DOP, aubergines fondantes, ricotta salata rapée 16 / 13
- De Niro**, Tomates san Marzano DOP, oignons rouges, taleggio, mozzarella, bresaola, parmesan de montagne, roquette 17 / 14

prix spécial
sur place / à emporter

prix spécial
sur place / à emporter

- Brooklyn**, Tomates san Marzano DOP, mozzarella, fontina, jambon blanc roti aux herbes. 16 / 13
- La Tonno**, Tomates san Marzano DOP, mozzarella di bufala, filets de thon marinés à la sauge, oignons rouges, citron rapé 16 / 13
- Le Calzone Classica**, Tomates san Marzano DOP, fiordilatte, jambon rôti aux herbes, champignons frais 16 / 13

BIANCHE

- Bianca**, Huile d'olive, fleur de sel, romarin, burratina 125 g, olives taggiasche 16 / 13
- Carcio**, Tomates fraîches, mozzarella di bufala, crème d'artichauts et artichauts grillés, roquette, coppa di Parma DOP, radicchio 17 / 14
- Scorsese**, Ricotta, huile de truffe blanche, parmesan, roquette, romarin 17 / 14
- Di baggio**, Fiordilatte fraîche, courgettes jaunes, gorgonzola, noix, roquette 17 / 14
- De Palma**, Mozzarella di bufala, champignons frais cuit ou crus, pesto maison parmesan Reggiano 18 / 15
- Tartufata**, Crème de légumes du jour, mozzarella di bufala, champignons frais, huile de truffe, jambon roti aux herbes 17 / 15
- La Nostra Calzone**, Mozzarella di bufala, jambon roti aux herbes, lard de colonnata IGP, ricotta salata au safran, basilic, huile d'olive 17 / 15

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 Tomates san Marzano DOP, rapportés directement d'Italie. Enfin, nous fabriquons nous mêmes nos différentes Pasta fresca chaque jour selon une recette de Mama Toscana.

THANK YOU FOR YOUR SUPPORT !

LE PASTE

<p> TAGLIATELLE LINGUINE </p>		<p> <i>Tomates san Marzano</i> <i>DOP / Basilic</i> </p>	<p>14 / 11</p>
		<p><i>l'Arrabiata</i></p>	<p>15 / 12</p>
<p> GNOCCHI PACCHERI </p>		<p><i>la Sorrentina</i></p>	<p>16 / 13</p>
		<p><i>l'Amatriciana</i></p>	<p>15 / 12</p>
<p> CASARECCI MACCHERONI ORECCHIETTE </p>		<p><i>Cacio & Pepe</i></p>	<p>16 / 13</p>
		<p><i>Pesto</i></p>	<p>16 / 13</p>
		<p><i>Gorgonzola</i></p>	<p>15 / 12</p>
<p> RAVIOLI FRAIS <i>(selon fabrication)</i> </p>		<p><i>Crème</i></p>	<p>16 / 13</p>
<p>* <i>Ricotta / Epinard</i></p>			<p>19 / 16</p>
<p>* <i>Truffe Blanche</i></p>			<p>17 / 14</p>
<p>* <i>Saumon & citron</i></p>		<p><i>Tomates san Marzano</i> <i>DOP / Basilic</i></p>	<p>18 / 15</p>
<p>* <i>Cèpes</i></p>			<p>15 / 12</p>
<p>* <i>Mezzaluna Speck</i></p>			<p>16 / 13</p>

DOLCI

Desserts Maison*

<p>Pizzetta alle Giandua** <i>(Nutella Italian)</i></p>	<p>7</p>
<p>Limoncello Baba</p>	<p>6</p>
<p>Red Pannacotta</p>	<p>4.50</p>
<p>Tiramisu classico</p>	<p>4.50</p>
<p>NYC Cheesecake</p>	<p>5</p>
<p>Cannoli Siciliani <i>Ricotta sucrée & pépites de chocolat dans un biscuit frit</i></p>	<p>5</p>
<p>Mousse au chocolat <i>nature</i></p>	<p>4.50</p>
<p>Mousse au chocolat <i>huile d'olive à l'orange de Sorrento & fleur de sel</i></p>	<p>5</p>

Antipasti...DÉCOUVERTE... min. 2 pers. 7 € / pers

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

Antipasti...DELUXE...min. 4 pers. 9.50 € / pers

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

*prix spécial
sur place / à emporter*

DRINKS

*prix spécial
à emporter*

Bières

<p>Peroni 33cl <i>Italy</i></p>	<p>4</p>
<p>Brooklyn lager 33cl <i>NY</i></p>	<p>5</p>

Softs

Coca-Cola, zero, light 2,50

3

Socrate *Ginger Beer* 3

JUS / Pomme pressée, fraise, orange, abricot, citron, ACE 2,80

FEVER-TREE TONIC WATER 3

S.PELLEGRINO aranciata ou limonata. 2.80

CRYSTALINE 33cl 2

3.50

Vins 75cl

Pinot Grigio IGT Blanc 19

TERES Antique Rosé 18

MONTEPULCIANO Rouge 18

NÉRO D'AVOLA Rouge 19

Vins Pétillants 75cl

PROSECCO Martini Dry DOC 19

LAMBRUSCO DOP 16

Click
&
Collect
sur notre
site internet



www.thelittleitaly-shop.com

DIJON

03 80 30 58 37

25 rue Verrerie

Attention!

Non valable pour
Besançon

LYON

09 81 90 95 00

5 rue de Belfort