

antipasti

Mortadella, stracciatella et pistache concassée **16€**

Tranches de mortadella, stracciatella et éclats de pistaches croquants

Burrata Pugliese **17€**

Burrata crémeuse, olives Taggiasche, trio de tomates cerises et fruits frais

(Supplément truffe noire 10€)

Parmiggiana **19€**

Aubergines confites nappées de sauce tomate maison, gratinées au four avec mozzarella

Arrosticini **19€**

Classique des Abruzzes : brochettes d'agneau marinées et grillées au feu de bois

Tramezzini tartufata **21€**

Toast pané garni de jambon de Parme, mozzarella et crème de tartufata

(Supplément truffe noire 10€)

Croquettes à la carbonara **21€**

Une bouchée gourmande qui mêle tradition italienne et touche d'originalité

Polipetti Fritti **24€**

Poulpes frits, mayonnaise maison au citron et basilic

Pizzetta à la truffe **39€**

Pâte fine et croustillante, mozzarella, roquette et copeaux de truffe noire fraîche



primi

Spaghettoni Carbonara **24€**

La recette traditionnelle romaine : guanciale et Pecorino Romano DOP

Trofie al Pistacchio e Stracciatella **25€**

Crème onctueuse de pistache, stracciatella et pistaches torréfiées

Mezzemaniche al Ragù di Vitello **28€**

Ragù de joue de veau mijoté lentement pendant 7 heures

Mafalde alle Vongole e Bottarga **29€**

Palourdes fraîches, sauce à l'ail, vin blanc et poutargue

Mafalde al Tartufo **32€**

Crème de tartufata, copeaux de parmesan et truffe fraîche

Linguine Gambero Rosso **39€**

Linguine à la bisque de crustacés maison et tartare de Gambero Rosso

Linguine al Limone di BACI **58€**

Notre signature : linguine au beurre blanc citronné, 15g de caviar

secondi

Misto di Pesce Fritto **29€**

Assortiment de poissons frits

Tagliata di Manzo **31€**

Filet mignon (200g), pommes Anna, roquette et Parmigiano Reggiano

Spigola **33€**

Loup de mer, sauce vierge, olives Taggiasche et pistaches concassées

Polipo **34€**

Tentacule de poulpe grillé, crème de pommes de terre, poireau brûlé et brunoise de spianata

pizza

by Lorenzo Carletti (World champion 2023-2024)

Margherita **15€**

Tomate, mozzarella, basilic

La piccante **18€**

Tomate, mozzarella, nduja (saucisse épicée), saucisson piquant

Boscaiola **19€**

Mozzarella, cèpes des bois, saucisse

Giallo croccante **20€**

Tomates cerises jaunes, mozzarella, guanciale, basilic, provola

Tarallina **21€**

Crème, mozzarella, jambon cuit, pommes de terre, tarallo (biscuit croquant)

Amalfi cost to cost **21€**

Crème de courgettes, mozzarella, chips de courgettes, fleur de courgette, provola, zestes de citron

Crudo e burrata **22€**

Tomate, bufala, jambon cru, burrata, basilic

La Carletti **23€**

Mozzarella, guanciale, crème carbonara, artichauts frits

Pistacchiella **23€**

Pesto di pistacchio, mozzarella, mortadelle, burrata, éclats de pistache

dolci

Angioletti Fritti **10€**

Beignets de pâte à pizza servis avec une sauce chocolat-noisette

Tiramisù **11€**

La recette traditionnelle italienne

Cannolo Siciliano **11€**

La tradition sicilienne : dessert à la ricotta farci à la minute et parsemé de pistaches

Sorbetto al Limone **12€**

Citron d'Amalfi, zestes confits et poudre de basilic

Ananas Arrosto **12€**

Trois textures d'ananas : rôti, croustillant et en caramel

Zabaione **15€**

Préparé en salle avec le Champagne Veuve Clicquot



Buon appetito!