

BACI

## *perfect combo*

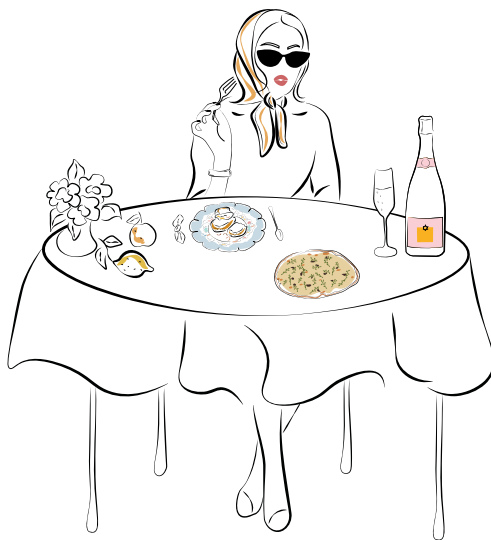
Parmigiana & 2 coupes de Veuve Clicquot Carte Jaune **48€**  
*Aubergine fondante nappée de sauce tomate et gratinée mozzarella et parmesan*



Polipetti fritti & 2 coupes de Veuve Clicquot Carte Jaune **48€**  
*Mini poulpe et calamar frit, mayonnaise citron et basilic*



Pizzetta al tartufo & 2 coupes de Veuve Clicquot Carte Jaune **67€**  
*Pâte fine et croustillante, parmesan et copeaux de truffe noire fraîche*



*perfect combo*

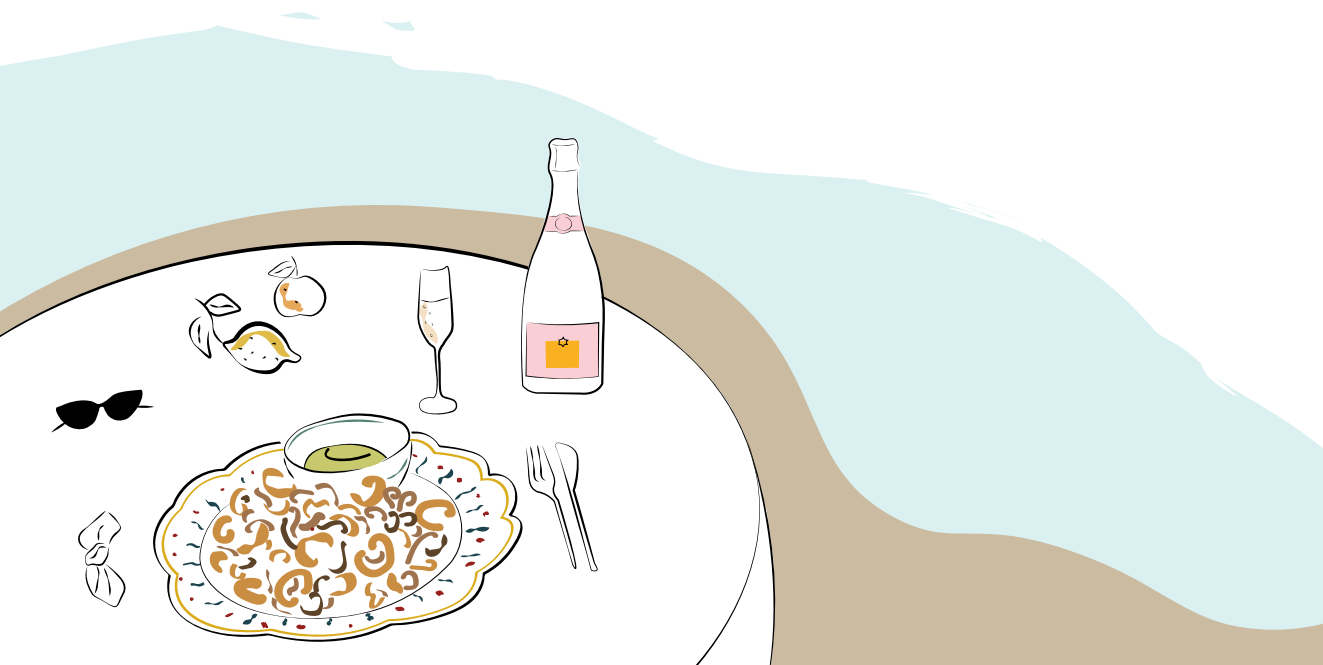
Arrosticini & 2 coupes de Veuve Clicquot Rosé **55€**

*Classique des Abruzzes : brochettes d'agneau rôti et nappées d'une vinaigrette maison*



Vitello Sbagliato & 2 coupes de Veuve Clicquot Rosé **59€**

*Mi-cuit de thon, mayonnaise de veau caperons et tomates séchées*





## *antipasti*

Mortadella, Stracciatella e Pistacchio **16€**

*Tranches de mortadelles, stracciatella et éclat de pistache*

Burrata Pugliese **17€**

*Burrata crémeuse, olives taggiasche et fruits rouges*

Crocchette al gorgonzola **18€**

*Croquettes au gorgonzola coulis de figues et éclat de noix*

Parmigiana **19€**

*Aubergine fondante nappée de sauce tomate et gratinée mozzarella et parmesan*

Arrosticini: **19€**

*Classique des Abruzzes : brochettes d'agneau rôti et nappées d'une vinaigrette maison*

Polipetti fritti **19€**

*Mini poulpe et calamar frit, mayonnaise citron et basilic*

Vitello Sbagliato **23€**

*Mi-cuit de thon, mayonnaise de veau caperons et tomates séchées*

Pizzetta al tartufo **39€**

*Pâte fine et croustillante, parmesan et copeaux de truffe noire fraîche*

## *primi*

Paccheri Carbonara tradizionale **24€**

*Recette traditionnel romaine : Jaunes d'oeufs, guanciale et pecorino romano D.O.P*

Busiati al pistacchio e stracciatella **25€**

*Pâtes traditionnelles sicilienne parfumées al pistaches, pesto de pistaches et stracciatella*

Linguine alle vongole e botarga **28€**

*Palourdes fraîches sauce ail, vin blanc et poutargue*

Paccheri ragù di guancia di vitello **29€**

*Ragoût de joue de veau mijoté pendant 7 heures*

Bigoli ragù di polpo **29€**

*Ragoût de poulpe au vin rouge*

Mafalde al tartufo **32€**

*Crème de truffe, copeaux de parmesan et truffe fraiche*

Linguine al limone di Baci **58€**

*B Beurre blanc citronné et caviar (15g)*

## *secondi*

Misto di pesce fritto **29€**

*Assortiment de poissons frit mayonnaise citronnée*

Tagliata di manzo **31€**

*Filet mignon, pomme Anna, roquette et parmesan*

Spigola **32€**

*Filet de bar rôti sauce vierge, olives taggiasche et pistaches concassées*

Polpo arrosto **34€**

*Tentacule de poulpe rôtie, mousse de pommes de terre, coulis de poivrons doux et poireaux brulés*

*pizza*

**by Lorenzo Carletti** (World champion 2023-2024)

**La margherita 15€**

*Tomates pelées 100 % italiennes, mozzarella, basilic frais, olio EVO*

**La parmigiana 18€**

*Tomates pelées 100 % italiennes, tranches croustillantes d'aubergine, mozzarella, basilic frais et copeaux de Parmigiano Reggiano*

**Roma mia 18€**

*Fleurs de courgette, mozzarella, anchois et olio EVO*

**Evoluzione di marinara 18€**

*Tomates datterino rôties au four, ail, anchois, poudre d'olives noires et de câpres, basilic frais*

**Latte e menta 19€**

*Courgette, guanciale, mozzarella, menthe et Pecorino Romano*

**Amalfi Coast to Coast 21€**

*Crème de courgette, fleurs de courgette, provola fumée, chips de courgette, provolone del Monaco AOP et basilic*

**Crudo e burrata 22€**

*Tomates pelées 100 % italiennes, julienne de provolone del Monaco, burratina centrale, chips de courgette et jambon cru de San Daniele*

**Nordica 22€**

*Focaccia, saumon fumé, stracciatella, éclats de pistache, zestes de citron et basilic frais*

**Pistacchiella 31€**

*Mozzarella, mortadelle, pesto de pistache, burrata et éclats de pistache*

## *dolci*

Angioletti alla nutella **10€**

*Beignet de pâtes à pizza sauce nutella*

Tiramisu **11€**

*Recette traditionnelle italienne*

Cannolo siciliano al pistacchio **12€**

*Biscuit sicilien farci à la ricotta et pistache*

Sorbetto al limone **12€**

*Sorbet citrons d'Amalfi, zestes confits et poudre de basilic*

B'ananas colada **12€**

*Ananas, liqueur de coco, crème de citrons vert et coulis de banane*

Zabaione **15€**

*Sabayon Veuve Clicquot préparé devant vous !*

*buon appetito!*

