

## Juste Straciatella



*Le coeur crémeux de la burrata, le parfait équilibre entre la fraîcheur et l'authenticité*

confiture de tomates séchées et vinaigre balsamique de Modène IGP	7
pesto de basilic, tomates cerises confites et pignons torréfiés	7
chips de speck et confiture de figue	7
crème de truffe et noisettes concassées	8

## Juste à partager ou pas...

burratina	olives leccino & parmesan	
speck IGP	bresaola	+2
mozzarella di buffala au lait cru de Salerne	salade de tomates cerises et ricotta salata râpée	
spianata piccante	jambon San Daniele DOP 18 mois	+1
ricotta di buffala au miel	salade de fenouil	
mortadelle à la pistache	salami Felino IGP	

petite focaccia à l'origan	4
----------------------------	---

## Juste l'amour des produits frais

romaine	14
sucrine, avocats, œuf bio, tomates cerises, radis, parmesan & amandes concassées	
carpaccio	16
bresaola, roquette, fenouil, citron vert, noix & copeaux de parmesan	
légumes grillés & mozza	13
aubergines, courgettes, poivrons, tomates cerises confites & mozzarella di buffala	

## Juste al dente

linguinina	14
linguini au citron, tomates cerises confites, pistaches concassées & cœur de burrata	
rigatoni noci	13
rigatoni à la ricotta di buffala, spianata piccante, noix & parmesan	
cremi radiatori	14
radiatori à la crème de parmesan, épinards sautés & bresaola	
coquillettes de la Mama	13
coquillettes, dés de jambon blanc italien, fontina & parmesan	
mafalda	15
mafaldina à la crème de truffe, mascarpone & petits champignons	

*N'hésitez pas à demander la version bambino* 10

## Juste la ferveur du pizzaiolo

-----  
*Nos pizzas sont élaborées à partir d'un empatement à fermentation lente de minimum 72h, qui apporte tenue, croquant et moelleux.*  
-----

<b>la discrète</b>	<b>10</b>
sauce tomate San Marzano, ail, origan & basilic	
<b>la marguerite</b>	<b>11</b>
sauce tomate San Marzano, grana padano, fior di latte & basilic	
<b>la buffala</b>	<b>13</b>
sauce tomate San Marzano, mozzarella di buffala & basilic	
<b>l'hélène</b>	<b>14</b>
sauce tomate, fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc & basilic	
<b>la gracieuse</b>	<b>14</b>
fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée & fontina	
<b>la pesto</b>	<b>14</b>
sauce tomate, cœur de burrata, pesto de basilic & tomates cerises confites	
<b>la capricieuse</b>	<b>15</b>
sauce tomate, aubergines, courgettes, poivrons, mozzarella di buffala & basilic	
<b>l'aristocrate</b>	<b>17</b>
crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris, roquette, speck & parmesan	
<b>la bourgeoise</b>	<b>16</b>
crème de truffe, fior di latte, jambon blanc & basilic	
<b>l'adrienne</b>	<b>17</b>
sauce tomate, roquette, jambon San Daniele, mozzarella di buffala & parmesan	
<b>l'audacieuse</b>	<b>17</b>
sauce tomate, fior di latte, spianata, poivrons, cœur de burrata & basilic	
<b>l'élégante</b>	<b>17</b>
sauce tomate San Marzano, roquette, bresaola, citron & parmesan	

## Juste l'envie d'une douceur

7

### **torta caprese**

Torta Caprese et chantilly maison

### **tiramisu de la Mamma**

que dire...

### **panna cotta**

Panna cotta, compotée de fraises, pistaches concassées

### **carpaccio de fruits**

carpaccio de fruits de saison

-----  
Chef: Adrien Bueno  
-----

-----  
*N'hésitez pas à demander la liste des allergènes, elle est à votre disposition*  
-----