



Nos planches à partager... ou pas,

 **Planche Dolce Vita (notre recommandation)**
Parme 18 mois, coppa de Parme, speck, ventricina, parmesan
parfait à partager (2-4 personnes) - 24,90€

Jambon cru italien affiné
(Parme 18 mois ou Toscane)
Assiette individuelle - 9,90€
Idéal à partager - 19,90€

Sélection de charcuteries italiennes fines
(Parme 18 mois, coppa de Parme, speck)
Assiette individuelle - 14,90€
À partager - 22,90€

Nos plats gourmands

 **La vraie carbonara Italienne**
Recette traditionnelle, crémeuse et gourmande
linguines, œuf, guanciale, parmesan - 18,50€

Pennes au saumon fumé maison
(beurre d'escargots, crème, parmesan, curry) - 17,50€

Nos polpettes maison ultra gourmandes
Un grand classique très apprécié
(6 boulettes maison) - 17,50€

 **Suggestion : Ajoutez du parmesan affiné sur votre plat + 3€ (encore plus savoureux)**

Risotto crémeux au saumon fumé maison - 17,00€

Risotto crémeux au jambon de Parme - 17,00€

Salade petite italienne : Salade, tomates cerises,
parmesan, jambon de Parme, mozzarella di bufala, balsamique - 16,50€

Salade saumon : Salade, tomates cerises,
saumon fumé maison, parmesan - 16,00€

Salade d'accompagnement : salade, tomates cerises, parmesan - 3,50€

Mes pizzas artisanales cuites au feu de bois - produits frais - recettes primées

Les Championnes

Recettes travaillées et équilibrées - (pas de modification possible)

★ **Bella Italia : 8ème au championnat du monde**

sauce tomate, gorgonzola à la cuillère, mozzarella fior di latte ;

après cuisson : Culatello di Zibello, roquette, tomates cerises, parmesan de 30 mois d'affinage, mozzarella di buffala, crème balsamique - 26,50€

★ **Little Italy : La championne de France**

crème, mozzarella fior di latte ;

après cuisson : jambon de Parme, roquette, tomates cerises, parmesan, mozzarella di buffala, crème balsamique - 20,90€

le petit conseil : remplacer la mozza di buffala par de la burrata +2€

Pizza signature

★ **Truffe d'été**

Crémeuse • Raffinée • Gourmande

crème, crème de truffe blanche d'Italie, mozza fior di latte

En sortie de four : Coppa de Parme lgp, burrata crémeuse, roquette, pointe de crème balsamique, parmesan, noix - 19,50€

Pizza du moment

La Cochonaille

Gourmande • De caractère

crème, jambon blanc Italien, lard fumé maison, soppressata

en fortie de four : roquette, graines de sésame, N'duja - 17,50€

Le petit conseil : supplément de burrata crémeuse + 5€

Les incontournables



Double cheese : la préférée

sauce barbecue, bœuf haché origine France (produit surgelé), oignons rouges, tomates fraîches, cheddar fermier, 2 œufs plein air - 18,50€

Le petit conseil : remplacer le bœuf haché Français par de l'Angus Irlandais + 2€

Chicken Burger

sauce barbecue, poulet épicé maison, lard fumé cuisiné maison, cheddar fermier, oeuf plein air - 18,50€



Les recommandations de la cheffe

Infos Pizzas

Mes pizzas sont étalées à la main, de ce fait leurs tailles, et formes peuvent varier.

Je ne fais pas de moitié-moitié, 1 client = 1 pizza ou 1 plat ; pour les petites faims il y a les pizzettes, (je ne fais pas de 1 pizza pour 2)

Liste des allergènes : Sur simple demande au serveur

Les pizzas gourmandes

Salmone

crème, pesto maison, citron confit maison, mozzarella fior di latte, saumon fumé maison - 17,50€

Le petit conseil : supplément de roquette + 1€



Tête à claques 5 fromages Italiens pour vous régaler

mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, taleggio, scarmoza fumée, poivre, une dose de magie - 17,50€

Lune de miel

sauce tomate, chèvre, miel, mozzarella fior di latte - 15,00€

Le petit conseil : supplément roquette pour la fraîcheur + 1€

Royale

sauce tomate, jambon blanc Italien, merguez, champignons frais, mozzarella fior di latte, oeuf plein air - 17,00€

Les Pizzas classiques

Régina

sauce tomate, jambon blanc Italien, champignons frais, mozzarella fior di latte - 14,50€

Le petit conseil : un peu de Parmesan le vrai en supplément + 3€

Chorizo

sauce tomate, chorizo cular extra, merguez, mozzarella fior di latte - 15,00€

Le petit conseil : supplément de poivrons cuisinés +2€

Poulet

sauce tomate, poulet épicé cuisiné maison, chorizo cular extra, mozzarella fior di latte - 15,50€

le petit conseil : supplément de poivrons + 2€

4 fromages

sauce tomate, gorgonzola à la cuillère, mozzarella fior di latte, chèvre, parmesan le vrai - 16,50€

Végétarienne

sauce tomate, champignons frais, ail frais, oignons rouges cuisinés, poivrons cuisinés, parmesan le vrai - 14,50€

Le petit conseil : supplément de mozzarella di buffala + 4€

Pour les petites faims

Pizzette - 12,50€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et 2 ingrédients au choix

(jambon, chorizo cular, poulet épicé maison, champignons frais, pommes de terre, chèvre, raclette)

Nos desserts gourmands

Notre crème glacée au café Illy - 6€

Mousse au chocolat au mascarpone - 7,00€

★ Ch'ti ramisu - 7,00€
notre dessert signature

★ Affogato al coffe : glace vanille, café chaud, chantilly - 6,50€

★ Café gourmand - 7,50€
le parfait équilibre pour finir

Thé gourmand - 8,50€

Irish gourmand : whisky paddy, café, chantilly et son gourmand - 12,80€

Glaces artisanales et sorbet

3 boules - 6,90€ ; 2 boules - 4,90€

parfums au choix : café, chocolat au lait, vanille, amarana,
barbe à papa, fraise, caramel beurre salé, pistache, citron (sorbet)

★ Tutti Frutti - sorbet citron, sorbet framboise, fraise, chantilly, coulis de framboise - 7,50€

Café Liégeois - 3 boules café, chantilly, coulis de café - 7,50€

Chocolat Liégeois - 3 boules chocolat au lait, chantilly, coulis de chocolat - 7,50€

Dame blanche - 3 boules vanille, chantilly, coulis de chocolat - 7,50€

Ericka - 1 boule pistache, 1 boule amarana, 1 boule vanille,
coulis d'amarana, chantilly maison - 7,50€

Maria - 1 boule café, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille,
coulis caramel, chantilly maison - 7,50€

Ludo - 2 boules citron, limoncello - 9,00€

Cafés Illy et thés Damman

Café - 2,00€ au choix - ristretto, allongé, déca, crème

Double café - 4,00€ au choix - déca, crème

Capuccino - double café, lait chaud, mousse de lait - 4,90€

Américano glacé - double café, eau froide, glace - 4,90€

Thés et tisanes "Damman Paris" - 3,90€

Cocktail chaud

Italiano coffee - disaronno, café et chantilly maison - 7,80€

Irish coffee - whisky Paddy, café et chantilly maison - 7,80€