

SOPRANO

Antipasti

BURRATA DE NAPOLI 🌿❤️	12€
Burrata de 125g, basilic, tomates	
BURRATA À LA TRUFFE 🌿	14€
Burrata de 125g, truffe, tomates	
BRESAOLA DE BŒUF	11,5€
Bœuf séché assaisonné d'un filet d'huile d'olive, roquette, copeaux de parmesan	
STRACCIATELLA FUMÉE ❤️	12€
Le crémeux de la burrata et de l'huile d'olive	
BRUSCHETTA SICILIENNE 🌿	7,5€
Pain grillé, ail, tomates, basilic, huile d'olive, roquette	

ASSIETTE SOPRANO	28€
Burrata de 125g, prosciutto, salade, fromages italiens, légumes grillés	

Insalate

GIULIA 🌿	19€
Mesclun, tomates cerises, figues rôties, miel, prosciutto, toast de straciatella	
SOPRANO	18€
Roquette, mesclun, burrata, tomates, légumes grillés de saison	
CÉSAR ❤️	17€
Mesclun, tomates cerises, poulet grillé, croûtons, copeaux de parmesan	

Pasta

LINGUINE SOPRANO ❤️	Arrosées de vin blanc, ail, tomates cerises, burrata 🌿	18€
GNOCCHI AU PESTO	Gnocchi frais, pesto maison, parmesan 🌿	16€

À PARTAGER

PACCHERI E POLPETTE Pâtes en forme de tube, servies avec une sauce tomate comme en Italie et des boulettes de viande 100% bœuf.



18€



31€



46€



61€

MALFADINE ALLA TRUFFE ET BURRATA	Pâtes à la truffe, burrata, persil 🌿	19€
RIGATONI ALL'ARRABBIATA	Supplément Burrata +3€ 🌿	14€
LINGUINE ALLE VONGOLE	Arrosées au vin blanc, ail, palourdes, tomates cerises	22€
MALFADINE ALLA CARBONARA ❤️	Avec guanciale, œuf, parmesan	19€
CASARECCE ALLA PUTANESCA	Olives, câpres, anchoix, piment doux	17€

Arancini ❤️

Nos Arancini sont faits maison, spécialité populaire de Sicile, préparée à la main

ARANCINI ALLA SICILIANA	13€
Boules de riz dorées farcies aux petits légumes et viande hachée, parmesan	
ARANCINI AL TARTUFO	15€
Boules de riz dorées farcies à la truffe, parmesan	

Piatti

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 🌿	18€
ESCALOPE MILANAISE	20€
Légumes de saison ou pâtes à la sauce	
POULPE GRILLÉ purée de patates douces	24€
BAR RÔTI AUX HERBES ❤️	21,5€
citron, huile d'olive, légumes grillés de saison	
BISTECCA ALLA GRIGLIA	20€
Pièce de bœuf du moment, copeaux de parmesan, fleur de sel et romarin, pommes de terre sautées au thym, oignons	
CARPACCIO DE BŒUF	19,5
Roquette, copeaux de parmesan, pommes de terre sautées au thym, oignons	
TARTARE DE DAURADE ❤️	19,5
agrumes, mesclun, pommes de terre sautées au thym, oignons	

SOPRANO

Pizze

🌿 **LA MARGHERITA 12€**
Sauce tomate, mozzarella

🌿❤️ **LA CAPRESE 17€**
Sauce tomate, burrata coupée en morceaux, origan, huile d'olive

LA DIAVOLA 17€
Sauce tomate, mozzarella, Spianata piccante

LA VERDE 22€
Base de pesto au basilic fait maison, burrata coupée en morceaux, mortadelle à la pistache

🌿 **LA TARTUFINA 22€**
Base crème de truffe, mozzarella, burrata, champignons

🌿 **QUATTRO FORMAGGI 17€**
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano DOP, chèvre

LA REGINA 16€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc

🌿 **LA VEGETARIANA 17€**
Sauce tomate, aubergines, courgettes, mozzarella, oignons, poivrons rouges et artichauts

LA NAPOLI 16€
Sauce tomate, mozzarella, anchois et câpres

❤️ **LA PARMA 18€**
Sauce tomate, mozzarella, Parme DOP, roquette, Grana Padano DOP, crème de balsamique

"Ici, pas de triche : notre pâte à pizza et notre sauce tomate sont faites maison avec amour...
et ça se sent à la première bouchée !"

Dolci

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 8,5€
Gorgonzola, Grana Padano et Provolone

❤️ **TIRAMISU MAISON 10€**

PIZZETA NOCCIOLATA 8€
Pizzeta moelleuse garnie de crème de noisette et noisette

❤️ **GÂTEAU AU CHOCOLAT DELLA NONNA 9€**
Gâteau au chocolat fondant accompagné d'une crème mascarpone vanillée

CAFÉ GOURMAND 10€ / THÉ GOURMAND 11€

GLACES ARTISANALES
noisette, pistache, vanille, chocolat, citron



3.0



5.5



7.0



English Menu