

Primavera te voilà....

Benvenuto nella Dolce Vita ! Les jours s'allongent, le soleil ouvre les terrasses et les couleurs du printemps s'invitent dans nos assiettes.

Welcome back aux légumes verts qui commencent à pointer le bout de leur nez.

Encore un peu de patience pour les tomates fraîches, aubergines et courgettes. Dame nature prend son temps, et nous la respectons, tout comme nos partenaires locaux et italiens, qui travaillent dur pour vous proposer toujours plus de produits de saison, locaux et durables.




ANTIPASTI & BUONI PRODOTTI

En entrée, en plat, solo ou à partager pour l'aperitivo...

BURRATISSIMA	9
Mignonne burrata crémeuse et sa compotée de tomates cerises confites au basilic /Supplément pain focaccia +3€	
LE CARPACCIO DI POLPO	13
Délicieux poulpe breton tranché fin, zestes de citron, huile d'olive et herbes fraîches	
ARANCINI TARTUFO	10
Arancini aux pâtes fregola sardes façon risotto, mozzarella, champignons et crème de truffe. Sauce Parmesan pour tremper!	
MOZZA NAPOLI	14
Assortiment de mozzarellas ultra fraîches, en direct de notre producteur Pietro à Naples! (selon disponibilités) Servies avec notre pain focaccia maison	
PIZZETTA	7
Idéal pour découvrir notre pâte à pizza, avec pesto rouge bio, coeur crémeux de burrata et basilic	
PIATTO DI SALUMI	16
Partagez notre belle planche de charcuteries italiennes sélectionnées avec soin. Servies avec notre pain focaccia maison	

BAMBINOFOLIE

des régallades comme pour les grands (jusqu'à 10 ans)

MINI PLAT + DESSERT	12
choisissez parmi les plats & desserts version enfant avec la mention  (et on peut vous faire une pâte au jambon si vous le souhaitez)	

PASTA & RISOTTO

- SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA**  15
Spaghetti quadrati à la sauce tomate infusée au guanciale (lard italien), oignons grillés, poivre noir et crème de pecorino de brebis DOP / supplément coeur de burrata +3€
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE**  17
La vraie recette de la lasagne de Bologne : ragoût de porc et de boeuf bios mijotés des heures, sauce tomate et béchamel, bouquet d'herbes aromatiques
- GREEN RICOTTA**  14
Casarecce à la ricotta de brebis bio du Brandais, tombée d'épinards frais et crème de pecorino Romano DOP
- MAFALDINES AUX TRUFFES** 21
Démentes pâtes à la crème de truffes et champignons, mascarpone, parmigiano DOP, huile de truffe et carpaccio de truffe
- RISOTTO DI PARMA** 16
Risotto crémeux au parmigiano reggiano DOP, mélange de champignons, huile de cèpes et jambon de Parme 18 messi

PIZZE NAPOLETANE

- PIZZA DEL MOMENTO** **ARDOISE**
Demandez à notre loving squadra ou consultez les ardoises pour connaître la pizza du moment
- MARGA & RITA**  11,5
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte « in aqua », basilic et huile d'olive des Pouilles / supplément coeur de burrata +3€
- CAPRA**  15
Crème, mozza fior di latte, fromage de chèvre, olives, épinards sautés, miel de Finfarine et noix
- CHEESELOVERS**  14,5
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan DOP, poivre
- MAMIE RÉGINE** • *disponible en calzone*  15
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, champignons, jambon rôti aux herbes, olives, roquette et huile d'olive des Pouilles
- HOT N'DUJA** 17
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, chair à saucisse piquante N'duja, oignons caramélisés, coeur de burrata et roquette
- TONNO** 14
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, thon à l'huile, olives et oignons caramélisés
- MIA NONNA** 20
Crème de truffe et champignons, mozzarella fior di latte, chiffonnade de jambon italien, parmesan DOP, huile et carpaccio de truffe
- BURRATINA** 16,5
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, burrata entière, roquette, tomates confites et pignons de pin



SECONDI PIATTI

- POULPI DANS L'SIDE** 23
Poulpe breton rôti au beurre d'Espelette, pommes de terre grenailles à l'ail et pousses d'épinard, sauce spianata piquante (chorizo italien) et câpres frites
- TAGLIATA ALLA GRIGLIA**  20
Faux filet de boeuf charolais bio, grillé et émincé. Servi avec une poêlée de pommes de terre grenailles au romarin, herbes fraîches et sauce au gorgonzola DOP
- CORDONE BLU** 19
Généreux suprême de poulet plein air de Vendée façon milanèse, avec jambon italien et sauce Parmesan. Servi avec un risotto aux champignons
- CARPACCIO DI MANZO** 16
Big carpa de boeuf bio, huile d'olive au basilic, copeaux de parmesan DOP, pignons de pins, zestes de citron, fleur de sel et poivre du moulin. Accompagné d'une salade verte croquante
- INSALATA SARDA** 14
Un max de kiff pour cette salade de pâtes fregola façon taboulé avec des légumes de saison croquants, menthe et herbes fraîches, tomates séchées, huile citronnée, noisettes concassées et ricotta de brebis bio locale


• Poulet local, Ets. Thomas / *Vendée* • Viande de boeuf et de porc français et bios
du comptoir des viandes / *Pays de la Loire*

PASTICCERIA

Préparés tous les jours par nos pâtisseries

DEMI-PART / PART

- TIRAMISU CAFFÈ**  4,5 / 8
Le véritable tiramisu italien à la crème mascarpone, café et amandes, poudre de cacao
- TORTA AL LIMONE** 6,5
Traditionnelle tarte au citron bio de Sicile, généreuse meringue à l'italienne et coulis acidulé
- L'ÎLE AUX DÉLICES**  4 / 7
Big part d'île flottante avec sa crème anglaise à la vanille bio de Madagascar, œufs plein air, caramel au beurre salé et amandes effilées
- ITALIAN CHEESECAKE** 7
Part de gâteau ultra crémeux sur biscuit noisettes et amandes, confit de fraises et glaçage au basilic
- CHOU SICILIEN** 6
Chou pâtissier garni d'une affolante crème montée à la pistache de Sicile. Une dinguerie pour les Pistacchio lover's
- ENTREMET ROYAL CHOCOLAT**  5 / 9
Délicat entremet composé d'une dacquoise noisettes-cacao, d'un praliné croustillant et d'une onctueuse mousse au chocolat Valrhona. Coulis au caramel beurre salé.

GELATO «ALLA ITALIANA» (en cornet pour les enfants !)  7

Coupe de glace artisanale : 2 parfums au choix qui changent au rythme des saisons

Pimpez votre glace crumble chocolat, noisettes torréfiées ou caramel au beurre salé 0,5