

Depuis 1991, la Mamma Michela Calicchio réalise avec coeur sa cuisine de mère de famille. Un savoir-faire unique pour des assiettes authentiques 100% maison qui célèbrent la générosité de la gastronomie du sud de l'Italie.

ff

LA FAMIGLIA

par Michela Calicchio

ff

*Michela Calicchio, cheffe de cuisine
Guillaume Dipoko, responsable de salle*

MENU DÉJEUNER

¶

|| entrée, plat || *ou* || plat, dessert ||
35 €

¶

Entrée

Burrata delle Puglie

*Burrata des Pouilles 125g sur tartare de tomates anciennes et datterino,
concombre et basilic*

¶

Plat

Rigatoni alla puttanesca

¶

Dessert

Tiramisù tradizionale

ENTRÉES

Focaccia

huile d'olive et romarin

6 €

Pizzetta à la crème de truffe

et truffe de Bourgogne

19 €

Tomino servi chaud à la truffe noire d'Alba

et croustillant de pain maison

23 €

Burrata des Pouilles 125g

sur tartare de tomates anciennes et datterino, concombre et basilic

22 €

Poulpe alla luciana

tomate datterino, olives taggiasche, persil et piment d'espelette

25 €

Assortiment de légumes farcis de la Mamma Michela

tomate, anchois, câpres, olive et pain maison

23 €

Eventail de carpaccio de boeuf

roquette, pignons de pin, truffe noire, stracciatella et citron vert

26 €

Frittura italiana

petits calamars, gambas et légumes frits, sauce tartare

28 €

¶

CHARCUTERIES & FROMAGES

Jambon de Parme 30 mois et mortadelle à la truffe

pain maison grillé et confiture maison

23 €

Assortiment de fromages italiens

pain maison grillé et confiture maison

21 €

PÂTES FRAICHES MAISON

La Mamma Michela s'attache à perpétuer la tradition des pâtes fraîches faites à la main, une à une. Un travail artisanal patient et rare qu'un procédé mécanique ne peut égaler, ni même reproduire pour certaines de ces pâtes. Un savoir-faire unique transmis au fil des générations dans les familles traditionnelles italiennes.

Linguine à la truffe de Bourgogne
et crème de truffe blanche
35 €

Linguine alle vongole (palourdes)
et tomates datterino
32 €

Cappelletti crema e salvia
Cappelletti (faits à la main un à un) farcis au veau,
zeste de citron, crème et sauge
35 €

Ravioli ricotta et épinard
crème de Parmesan et basilic
29 €

Toutes nos pâtes sont réalisées, à partir d'une semoule de blé dur spécialement sélectionnée et provenant d'Altamura au sud de l'Italie, dans les Pouilles.

¶

RISOTTO

20 minutes de préparation

Risotto aux fruits de mer
calamar, langoustine et gambas
35 €

POISSON ET FRUITS DE MER

Poisson du jour
selon arrivage

Fruits de mer grillés
calamars, langoustines et gambas
49 €



VIANDES

Saltimbocca alla Romana
médailлон de veau avec sauge et jambon de Parme 30 mois,
parfumé au vin blanc
28 €

Fegato alla veneziana
foie de veau aux oignons
38 €

Filet de boeuf alla pizzaiola
tomates datterino, olives taggiasche, câpres et origan
42 €

*Tous nos poissons, fruits de mer et viandes sont servis
avec un accompagnement de pâtes fraîches maison.*



Huile d'olive

Nous servons à table, en dégustation, une huile d'olive extra vierge 100% Dolce di Agogia,
Terre di Grifonetto en Ombrie.

Prix TTC – Service compris