



LA FAMIGLIA

depuis 1991

*Depuis 1991, la Mamma Michela Calicchio réalise avec coeur sa cuisine de mère de famille.
Un savoir-faire authentique qui célèbre la générosité de la gastronomie du sud de l'Italie.*

ENTRÉES

- Pizzetta tomates pelées à la main, crème de burrata et basilic - 17 €**
- Vitello tonnato : fines tranches de veau cuit et servi froid, sauce au thon, câpres et anchois - 21 €**
- Melanzane alla Parmigiana : aubergine à la Parmigiana - 21 €**
- Burrata des Pouilles 125g sur tartare de tomates datterino, concombre et basilic - 22 €**
- Deux oeufs parfaits bio, crème de Parmesan et truffe et croustillant de pain maison - 23 €**
- Frittura italiana : petits calamars et légumes frits, sauce tartare - 24 €**

CHARCUTERIES & FROMAGES

- Assortiments de fromages italiens, pain maison grillé et confiture maison - 17 €**
- Jambon de Parme 30 mois et mortadelle à la truffe, pain maison grillé et confiture maison - 23 €**

PLATS

- Milanese de La Famiglia : escalope de veau à la milanaise - 24 €**
- Ravioli faits à la main, mozzarella, tomates datterino confites, pesto de basilic et crème de burrata - 25 €**
- Fusilli faits à la main aux champignons et crème de truffe blanche - 30 €**
- Linguine à la truffe d'été et crème de truffe blanche - 30 €**
- Cappelletti faits à la main farcis au veau, zeste de citron et Parmesan et crème de sauge - 35 €**
- Spiedini de calamars et gambas à l'Adriatique - 35 €**
- Filet de boeuf au gorgonzola - 39 €**

DESSERTS

- Tiramisù traditionnelle - 13 €**
- Tarte au citron de la Mamma - 12 €**
- Glace et sorbet maison - 11 €**
- Assiette de fruits - 15 €**

MENU DEJEUNER

35€ - entrée + plat ou plat + dessert

- Burrata des Pouilles 125g sur tartare de tomates datterino, concombre et basilic**
- Rigatoni all'arrabbiata**
- Glace et sorbet maison**



LA FAMIGLIA, 2 rue Waldeck Rousseau 75017 Paris - Tél : +33 1 45 74 20 28 / +33 6 33 46 75 80

Lundi au vendredi 12h00 à 14h30 et 19h00 à 23h00 et samedi 19h00 à 23h00 - www.restaurantlafamiglia.com

EPICERIE FINE

*Notre sélection «coups de coeur» pour des produits italiens d'exception.
- 20% sur les vins à emporter !*

Boulangerie

Pain maison - 5 €

Tarallini à l'huile d'olive 300 g - 5 €

Tarallini au fenouil 300 g - 5 €

Légumes et fruits

Noisettes du Piémont IGP 500 g - 24 €

Bocal de tomates rouges du Vésuve DOP 550 g - 12 €

Bocal de tomates jaunes du Vésuve 550 g - 12 €

Petits poivrons farcis au fromage 314 ml - 11 €

Trio de champignons à l'huile 314 ml - 11 €

Petits poivrons farcis au thon 314 ml - 11 €

Olives vertes di Cerignola 314 ml - 8 €

Tomates pelées à la main 500 ml - 12 €

Olives noires au four 314 ml - 8 €

Tomates séchées 314 ml - 11 €

Assaisonnement

Huile d'olive extra vierge de catégorie supérieure Terre Di Grifonetto monoculture (Dolce di Agogia) 500 ml - 26 €

Vinaigre balsamique IGP Acetaia Marchi Or 250 ml - 17 €

Vinaigre balsamique IGP Acetaia Marchi Invecchiato (vieilli) 250 ml - 24 €

Pesto de basilic 80 g - 9 €

Pesto Trapanese (tomate, amande, ail, persil, huile) 212 ml - 14 €

Sauce à la truffe 7% 480 g - 28 €

Conserves et bien plus ...

Bocal de filets de thon à l'huile d'olive D. Battista 540 ml - 19 €

Bocal de filets d'anchois à l'huile de Cetara D. Battista 580 ml - 19 €

Polenta bio italienne 500 g - 5 €

Carpaccio de truffe noire (uber aestivum vitt) 500 g - 85 €

Câpres avec tiges au vinaigre 314 ml - 11 €

Fromage et dessert

Parmigiano Reggiano 150 g - 5,40 €

Babas au limoncello La Distilleria Amato 20 cl - 12 €

Babas au rhum La Distilleria Amato 20 cl - 12 €

Amarena 800 g - 16 €

Gâteau du jour de la Mamma (prix en fonction du gâteau)