



LA FAMIGLIA

take away

Commandes avec retrait sur place tous les jours
+33 (0)6 33 46 75 80 ou +33 (0)1 45 74 20 28
ou restaurantlafamigliaparis@gmail.com

ENTRÉES

Burrata des Pouilles 125g sur tartare de tomates datterino, concombre et basilic - 13 €

Fritura italiana : petits calamars et légumes frits, sauce tartare - 14 €

Vitello tonnato : fines tranches de veau cuit et servi froid, sauce au thon, câpres et anchois - 15 €

Asperges vertes et blanches au gorgonzola et croquant de Parmigiano Reggiano 24 mois - 16 €

PLATS

Fusilli faits à la main, asperges, courgettes, tomates jaunes du Vésuve et menthe - 19 €

Ravioli faits à la main, mozzarella, tomates datterino confites, pesto de basilic et crème de burrata - 16 €

Tortelli faits à la main, ricotta et crème de truffe blanche - 19 €

Escalope de veau à la milanaise, pommes de terre grenaille au thym cuites au four - 23 €

PIZZETTA

Pizzetta tomates pelées à la main, crème de burrata et basilic - 13 €

Pizzetta champignons, mozzarella et crème de truffe noire - 14 €

CHARCUTERIES & FROMAGES

Jambon de Parme et mortadelle à la truffe, pain maison grillé et confiture maison - 19 €

Assortiments de fromages italiens, pain maison grillé et confiture maison - 15 €

DESSERTS

Tiramisù traditionnelle - 8 € **Tarte au citron de la Mamma** - 9 €

MENU DEJEUNER

36€

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

Fusilli faits à la main, asperges, courgettes, tomates jaunes du Vésuve et menthe

Tiramisù traditionnelle



@la_famiglia_restaurant



@restaurantlafamigliaparis

Vins Rouges

Valpolicella classico DOC Speri *Vénétie* - 29 €
Langhe Nebbiolo DOC Parusso *Piémont* - 42 €
Riserva Ducale Chianti classico DOC Ruffino *Toscane* - 42 €
Barolo DOCG Parusso *Piémont* - 79 €
Brunello di Montalcino Bio DOCG d'Orcia *Toscane* - 84 €

Vins Blancs

Vermentino melacce DOC Collemassari *Toscane* - 29 €
Gavi DOCG Cossetti *Piémont* - 24 €
Bramito del Cervo IGT Antinori *Ombrie* - 38 €

Vins Rosés

Sensuale IGT Vigneti Del Vulture *Basilicata* - 29 €
Etna Rosato DOC Pietradolce *Sicile* - 42 €

EPICERIE FINE

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 €

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

Fromage et dessert

Parmigiano Reggiano 150 g - 5,40 €
Barquette de burrata des Pouilles 300 g - 11 €
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*)