

*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*  
29 €

**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*  
42 €



## 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*  
30 €

**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*