

MENU

OSTERIA
LA BOTTEGA
l'origine delle tradizioni

ANTIPASTI

Foccacia	10.00
Foccacia Pommodorini.....	11.50
Tagliere del'Osteria.....	24.00
assortiment de charcuteries et fromages italien pour 2 personnes	
Arancini al ragù (2 pièces) .	6.00
riz, boeuf, porc, tomate, mozzarella	
Croquè di patate (2 pièces) .	5.00
pdt ,parmigiano, persil	
Portion de frites maison	6.00
Salade verte	7.00
Salade mêlée	11.00
Insalata Caprese	14.00
tomates coeur de boeuf et burrata sur lit de rucola, huile d'olive infusé au basilic et gros sel	
Polpo alla salernitana ..	16.00
poulpe, tomates datterino, pdt, paprika fumé)	
Bruschetta mon Amour	11.00
tomates cerises datterino, ail, huile d'olive infusée au basilic	
Bruschetta del Osteria ..	14.00
crème de truffe, lard de Collonata	

TANTO AMORE

GRANDES SALADES

Grande Salade m  l  e 19.00
salade verte et crudité de saison

Grande Insalata Caprese 22.00
tomates coeur de boeuf et burrata sur lit de rucola, huile d'olive infus  e au basilic et gros sel

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES

(SEMOLA DI GRANO DURO)

Cavatelli all scollio (all manfitata) 29.00
fruits de mer poêlés, langoustine, sauce bisque, tomates cerises datterino

Paccheri al ragu 26.00
bœuf, porc, sauce tomate, basilic

Cavatelli al sugo 19.00
sauce tomate et basilic

Gnocchi al Pesto Genovese 26.00
Datterino confit et cacio ricotta râpé

Ravioli della Nina (  pinards et ricotta fraiche) 28.00
datterino rouges et jaune, huile d'olive et basilic, ail, buratta, pistaches torr  fi  es et concass  es

PÂTES SECHES

Spaghetti aglio e olio 19.00
ail, huile d'olive, piment

Spaghetti alla siciliana 26.00
crème de poivrons rouges et tomates datterino confit, burrata

Spaghetti e vongole 27.00
ail, huile d'olive, vongole, persil

*Nos pâtes fraîches sont confectionn  es par un artisan indépendant,
passionné, du sud de l'Italie : 100% maison
One...two...three... viva l'Italie*

TANTO AMORE

RISOTTO

Risotto del Osteria 28.00
produits de saison, demander la composition

VIANDES

Entrecôte de boeuf dell'Osteria (250 gr) 38.00
beurre maison au romarin et tomates, légumes de saisons et frites maison

Côte de boeuf Fiorantina (env :1.1kg) par pers 49.00
maturée 6 semaines, pour 2 personnes, légumes de saison et frites maison

Roasbeef al italiana 29.00
roasbeef maison cuit à basse température, huile d'olive infusé au pesto, sauce tartare et frites maison

Vitello Tonnato 29.00
vitello tonnato maison cuit à basse température, frites maison

POISSONS ET FRUITS DE MER

Filet de sandre grillé aux saveurs du sud 32.00
tomates séchées, oignons rouges, olives, tomates cerises datterino, huile d'olive, crème balsamic

Carpaccio di tonno 29.00
mariné a l'huile d'olive, infusé au citron d'Amalfi, tomates cerises datterino, basilic, pecorino râpé et citron vert, frites maison

Frittura mista 29.00
calamars, gambas, sepioline, polipetti, moscardini frites maison

POUR LES BAMBINI

Pâtes au beurre ou sauce tomate 12.00

Escalopes de porc panées et frites maison 16.00

PANUOZZI

TRADIZIONALE

Tradizionale	19.00
jambon cuit ou pancetta ou salami piquant, parmesan, mozzarella, rucola	
Le Végétarien	19.00
aubergine, poivron, courgette, mozzarella, parmesan, rucola	
Le Tronno	19.00
thon, tomates cerises, mozzarella	
Le Crudo	22.00
jambon cru, rucola, mozzarella, copeaux de parmesan	
La Mortazza	22.00
provola fumée, mortadella, pistaches, balsamique, rucola	
La Bresaola	22.00
bresaola, rucola, mozzarella, tomates cerises, copeaux de parmesan, balsamico	
A Friarielli	23.00
provola fumée, parmesan, saucisse de porc, brocoli napoletani, poivre	
Casareccia	23.00
mozzarella, poivron, aubergine, courgette, saucisse de porc, copeaux de parmesan, rucola, poivre	

PIZZE

TRADIZIONALE

Margherita	15.00
tomate, mozzarella, huile, basilic	
La Murta maria	15.50
tomate, basilic, copeaux de pecorino	
La Funghi	15.50
tomate, mozzarella, champignons, basilic	
Prosciutto	16.00
tomate, mozzarella, jambon, basilic	
Prosciutto e funghi	17.00
tomate, mozzarella, jambon, champignons, basilic	
Quattro Formaggi	18.50
emmental, gorgonzola, parmesan, mozzarella, basilic	
Salerno	18.50
tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois, basilic	
Pancetta	18.50
tomate, mozzarella, lard, basilic	
Quattro Stagioni	19.00
tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichaut, basilic	
Végétarienne	19.00
tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivron, rucola	
La diavola	18.00
tomate, mozzarella, salami piquant, basilic	
La Gorgonzola	19.50
tomate, mozzarella, gorgonzola, salami piquant, basilic	

PIZZE

DELLA BOTTEGA

La Tronno	19.00
tomate, mozzarella, olives, thon	
Pesto genovese	21.00
pesto genovese, tomates cerises, parmesan, mozzarella, rucola	
Contadina	20.00
tomate, mozzarella, jambon, lard, champignons, basilic	
Zio Peppe	19.00
tomate, provola fumée, parmesan rapé, poivre, basilic	
La Macchia	22.00
tomate, mozzarella, saucisse de porc, champignons, copeaux de pecorino, rucola	
La Mortazza	22.00
provola fumée, mortadella, copeaux de parmesan, rucola, pistaches, balsamique	
La Parma	22.00
jambon de Parme, mozzarella, rucola, copeaux de parmesan	
La Giulio	22.00
tomate, mozzarella, burrata, tomates cerises, huile d'olive, roquette	
La Bresola	22.00
mozzarella, tomates cerises, bresola, copeaux de parmesan, balsamique, rucola	
Casareccia	23.00
tomate, mozzarella, poivron, aubergine, courgette, saucisse de porc, copeaux de parmesan, rucola, poivre	
Pizza Nduja	23.00
tomate, mozzarella, rucola, burrata, nduja calabrese, copeaux de parmesan	
La Fb13	24.50
tomate, olives taggiasches, tomates cerises, basilic, anchois, câpres, burrata	

PIZZE

DELLO CHEF

Pizza deluxe	28.00
mortadella, burrata, crème de pistaches, copeaux de parmesan, basilic	
La Friulana	28.00
fior di latte, aubergine grillée, prosciutto crudo San Daniele, copeaux de parmesan, bocconcino di bufala	
La Carminuccio D.O.C.	24.00
Tomate, parmiggiano, pancetta, poivre, ail, basilic aché	
La San Daniele	28.00
jambon San Daniele, tomates cerises, mozzarella, crème de pesto, burrata, copeaux de parmesan, rucola	
La Calabrese	28.00
tomate, mozzarella, nduja, saucisse de porc calabraise, olives, copeaux de parmesan, burrata, rucola, poivre	
La Tartufo	28.00
mozzarella, mortadella, crème de truffe, huile de truffe, copeaux de parmesan, rucola, tomates cerises, burrata	
A Friarieli deluxe	28.00
saucisse de porc, provola fumée, parmesan, brocoli napolitain, poivre, burrata, copeaux de parmesan	
Hawaii deluxe	99.00
tomate, mozzarella, jambon, ananas deluxe, basilic	

supplément : dès + 1.50
parma, bresaola, mortadella : + 5.00
jambon, pancetta, salami piccante : + 3.50
burrata : + 6.00
mozzarella sans lactose : + 5.00
pizza sans gluten : + 3.00 (produit congelé)

BOISSON

SANS ALCOOL

Coca-cola normale ou zéro 33 CL	4.50
Thé froid pêche / citron 33 CL	4.50
Eau plate 0.5 L	4.50
acqua Panna	
Eau plate 1 L	8.00
acqua Panna	
Eau gazeuse 0.5 L	4.50
San Pellegrino	
Eau gazeuse 1 L	8.00
San Pellegrino	
Café ou Thé	4.00
normal ou déca'	
Gazzosa 27,5 CL	5.00
Chinotto 27,5 CL	5.00
Aranciata / aranciata rossa 27,5 CL	5.00
Kinley Lemon / Tonic 20 CL	4.50
Moretti sans alcool 33 CL	6.00
Crodino Biondo / Rosso	5.50
Masi sans alcool	9.00
limonade citron, sureau, citron fruit, et tanto amore	

AVEC ALCOOL

Moretti 20 CL / 30 CL / 50CL	3.50 / 4.00 / 6.00
Moretti sale di Mare 33 CL	5.00
Black Pig blanche 33 CL	6.50
BFM Djerónimo 33 CL	7.00
Negroni	12.00
Negroni sbagliato	12.00
Negroni americano	12.00
Gin Malfi ou Italicus	12.00
Martini ou Rosso	6.00
Baby coca	6.00
Whisky coca	10.00
Rhum coca	9.00
Suze	6.00
Campari	6.00
Aperol Spritz	10.00
Sarti Spritz	10.00
Campari Spritz	11.00
Masi Spritz	10.00