

## SALUMI E FORMAGGI

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| CULATELLO DI ZIBELLO                                                       | 14 |
| Jambon noble d'Emilia Romagna, affinée et fondante <b>DOP</b>              |    |
| BURRATA E ZUCCHINE GRIGLIATE <b>v</b>                                      | 15 |
| Burrata <b>DOP</b> , courgettes grillées, tomates cerises                  |    |
| BURRATA AFFUMICATA E PEPERONATA <b>v</b>                                   | 16 |
| Burrata fumée <b>DOP</b> , poivrons poêlés, olives                         |    |
| BURRATA AL TARTUFO                                                         | 18 |
| Burrata <b>DOP</b> , salade de champignons, jeunes pousses, truffe fraîche |    |
| ANTIPASTO MISTO VILLA FIORE <b>vf</b>                                      | 25 |
| Planche de charcuteries, fromages, caponata Siciliana                      |    |

## CALDI E FRITTI

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| UOVO IN FIORE <b>v vf</b>                                 | 17 |
| Œuf parfait, asperges, Grana Padano <b>DOP</b> , rhubarbe |    |
| MOZZARELLA IN CARROZZA <b>v</b>                           | 14 |
| Mozzarella fondante, pain doré et croustillant            |    |
| CROCCHETTE AL TARTUFO <b>v</b>                            | 15 |
| Croquettes à la truffe                                    |    |
| SCAMORZA AL FORNO <b>v</b>                                | 15 |
| Scamorza grillée, sauce tomate                            |    |

## ANTIPASTI FREDDI

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| SALMONE AGLI AGRUMI DI SICILIA                                    | 17    |
| Gravlax de saumon aux agrumes de Sicile, stracciatella et basilic |       |
| FOCACCINA MEDITERRANEA                                            | 15    |
| Focaccia, salade de tomates, câpres, olives et anchois de Cetara  |       |
| VITELLO TONNATO <b>vf</b>                                         | 18/25 |
| Veau basse température et sauce au thon                           |       |

## PASTA

|                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| PACCHERI SALSICCIA E ASPARAGI                                                            | 21           |
| Saucisse italienne, asperges vertes                                                      |              |
| TROCCOLO AI FRUTTI DI MARE                                                               | 24           |
| Moules, vongole veraci, calamars, gambas, tomates cerises                                |              |
| TROFIE AL PESTO GENOVESE E ZUCCHINE <b>v</b>                                             | 16           |
| Pesto de basilic, courgettes                                                             |              |
| ORECCHIETTE AL RAGÙ DI MANZO                                                             | 18           |
| Ragoût de bœuf façon Chiara, tomates San Marzano, Barolo <b>DOCG</b> , parmesan 36 mois. |              |
| FUSILLONI PISTACCHIO E GUANCIALE <b>vf</b>                                               | 21           |
| Crème de pistache et guanciale d'Amatrice <b>DOP</b>                                     |              |
| LAGANARI GAMBERO ROSSO DI MAZARA <b>vf</b>                                               | 28           |
| Pâtes artisanales <b>AOP</b> , tartare de gambas rouges de Mazara del Vallo, poutargue   |              |
| TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO <b>v</b>                                                     | Prix du jour |
| Tagliatelles aux œufs, truffe noire d'Alba <b>DOP</b>                                    |              |
| ORECCHIETTE CIME DI RAPA E PANE FRITTO <b>v</b>                                          | 17           |
| Brocoli-rave et chapelure de pain frit                                                   |              |
| PACCHERI AL RAGÙ DI POLPO                                                                | 22           |
| Ragoût de poulpe, câpres, olives et tomates cerises.                                     |              |

## SECONDI

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| SCALOPPINA AL LIMONE E ASPARAGI <b>vf</b>                               | 26 |
| Escalope de veau, citron, asperges vertes                               |    |
| TONNO IN CROSTA NERA                                                    | 32 |
| Mi-cuit de thon, graines de sésame et pavot, légumes sautés             |    |
| BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE                                           | 28 |
| Tartare de bœuf, robiola <b>DOP</b> , truffe noire, pommes de terre     |    |
| POLPO CROCCANTE CON CIME DI RAPA                                        | 28 |
| Poulpe grillé, brocoli-rave, mousseline de pois chiches, poivron crusco |    |
| INSALATA DI PRIMAVERA <b>v</b>                                          | 22 |
| Jeunes pousses, radis, orange, amandes, robiola <b>DOP</b> , asperges   |    |
| CALAMARO ALLA GRIGLIA                                                   | 24 |
| Calamar grillé, crémeux de bufflonne <b>DOP</b> , encre de seiche       |    |

## PIZZE

Nos pâtes à pizza, préparées quotidiennement dans le respect de la tradition napolitaine, lèvent 48h en chambre de pousse, accompagnées de musique classique, pour une pizza au goût et à la légèreté uniques.

|                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MARGHERITA DI BUFALA <b>v</b>                                                                                          | 14 |
| Sauce tomate, mozzarella de bufflonne <b>DOP</b> , basilic                                                             |    |
| PARMA <b>vf</b>                                                                                                        | 18 |
| Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme (24 mois), stracciatella, roquette, tomates cerises                          |    |
| PICCANTE ROSSA                                                                                                         | 18 |
| Sauce tomate, mozzarella, scamorza fumée, 'nduja, huile piquante                                                       |    |
| QUATTRO FORMAGGI <b>v</b>                                                                                              | 17 |
| Mozzarella, gorgonzola, caciocavallo, parmesan                                                                         |    |
| BRONTE <b>vf</b>                                                                                                       | 20 |
| Focaccina, mozzarella de bufflonne <b>DOP</b> , pesto de pistache, mortadella di cinghiale, pistaches concassées       |    |
| ZUCCOTTA                                                                                                               | 18 |
| Velouté de butternut, mozzarella, scamorza fumée, pommes de terre, saucisse                                            |    |
| DIVERSAMENTE NAPOLI                                                                                                    | 16 |
| Crème de tomates jaunes, mozzarella de bufflonne <b>DOP</b> , poivron crusco, câpres, anchois, basilic                 |    |
| TRENTINO <b>v</b>                                                                                                      | 20 |
| Mozzarella, gorgonzola, champignons variés, speck, noix                                                                |    |
| FIORE MIO <b>v</b>                                                                                                     | 19 |
| Crème de courgettes, scamorza fumée, mozzarella de bufflonne <b>DOP</b> , oignons confits, culatello, tomates confites |    |
| TARTUFO NERO <b>v</b>                                                                                                  | 26 |
| Mozzarella à la truffe, caciocavallo, aubergines, basilic                                                              |    |

Pâtes sans gluten (+1) Pizza sans gluten (+2) Mozzarella sans lactose (+2)

## DOLCE

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| SORBETTO                                       | 10 |
| Sorbet gingembre et citron                     |    |
| PAPOSCIA ALLA NUTELLA *                        | 15 |
| Pizza fermée au nutella (à partager)           |    |
| TIRAMISÙ                                       | 10 |
| Recette traditionnelle italienne               |    |
| PANNA COTTA                                    | 11 |
| Crème cuite, coulis de fruits rouges           |    |
| SEMIFREDDO GIANDUIA                            | 12 |
| Glace gianduia (sans gluten, sans lactose)     |    |
| CANNOLO SICILIANO                              | 10 |
| Pâtisserie croustillante garnie de ricotta     |    |
| ZABAIONE * <b>vf</b>                           | 12 |
| Sabayon de Marsala <b>DOP</b> et glace vanille |    |
| COPPA GELATO                                   | 9  |
| Coupe de glace vanille et/ou chocolat          |    |

\* Dernière commande à 14h30 et 22h30

**VF : Plat Signature**

**V : Végétarien**

**DOP : Denominazione di Origine Protetta**

Eleonora se tient à votre disposition pour assurer une expérience authentique et qualitative. Chiara vous propose une cuisine du sud généreuse, avec des produits de saison fraîchement débarqués d'Italie.

Informez-vous sur les allergènes.



**SIAMO UNA FAMIGLIA DI RISTORANTI ITALIANI**

COCINA CHATELAIN | COCINA FLAGEY  
BISTRO NAZIONALE | VILLA FIORE | GABRIELLA