

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala Barlotti , tomates cerises et pesto de basilic	10,80	
Burrata (200grs), roquette, tomates cerises et basilic frais	13.10	
Burrata à la truffe (125grs), roquette, huile de truffe et tartufata	11.90	
Parme Bufala : chiffonnade de jambon de Parme (24 mois), roquette, mozzarella di bufala et basilic frais	14.50	
Bresaola Bufala : chiffonnade de bresaola Punta d'Anca, roquette, mozzarella di bufala, basilic frais et citron	15.50	
Vitello tonnato , fines tranches de carré de veau, sauce mayonnaise maison au thon, tomates cerises, câpres et feuilles de roquette	14.20	
Aubergine alla parmigiana de Nonna : aubergines confites, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic et sauce tomate maison	12.20	
	½ Portion	Portion
Antipasti de légumes grillés de saison	8.40	12.40
- Supplément burratina (50grs / 100grs)	2.50	4.00
- Supplément billes de mozzarella Barlotti (60grs / 100grs)	2.50	4.00

SALADES

Bento Più : salade de quinoa, tartare d'avocat, mozzarella di bufala, bresaola et légumes grillés (<i>le Bento est un repas complet composé de plusieurs ingrédients</i>)	15.90	
Salade de tomates cerises Datterino de Sicile , vinaigrette moutarde et basilic frais	7.00	
Salade de haricots verts frais , copeaux de parmesan, huile d'olive, citron et basilic frais	8.40	
Salade de quinoa , huile d'olive, courgettes poêlées, grenade, concombre, ricotta de bufalona, citron vert et menthe	9.20	
Salade de champignons de Paris , vinaigrette moutarde, persil plat, parmesan et roquette	8.40	
Salade de pâtes « Livio » , pesto de basilic, avocat, tomates cerises, courgettes poêlées et mozzarella di bufala	13.90	
César Più , feuilles de romaine émincées, croûtons maison, parmesan, poulet mariné à l'estragon, noisettes du Piémont, vraie sauce César	12.90	

NOS « TOASTS »

Avocado toast : pain grillé de chez J.L. Poujauran, tartare d'avocat, ricotta di bufala, œuf mollet bio, salade de fines herbes, roquette et citron vert	13.20	
Vitello Tonnato toast : pain grillé de chez J.L. Poujauran, mayonnaise maison au thon, câpres, tomates cerises, salade de fines herbes, roquette et citron vert	14.20	

PÂTES

<i>Toutes nos pâtes peuvent être proposées avec</i>	½ Portion	Portion
- Supplément burratina (50grs / 100grs)	2.50	4.00
- Supplément billes de mozzarella Barlotti (60grs / 100grs)	2.50	4.00
Penne all'arrabbiata , sauce tomate maison pimentée, olives de Kalamata et basilic frais	8.90	12.90
Ravioli maison di Magro (farce ricotta épinards), crème de parmesan	9.50	13.6
Fusilli alla bolognese (bœuf et veau)	8.60	12.20
- Supplément crème	9.10	13.20
Penne alla Vodka : sauce tomate maison, tomates cerises, oignons rouges, vodka et crème de parmesan	8.80	12.80
Pâtes fraîches maison à la crème de truffe noire , jambon blanc fumé Prince de Paris et parmesan	10.50	15.80
Pâtes fraîches maison au poulet grillé (fermier), citron, crème de parmesan et estragon	9.90	14.60
Pâtes fraîches maison aux cèpes poêlés , crème de parmesan et persil	11.20	16.20
- Supplément jambon de Parme	2.00	3.00
- Supplément Bresaola	2.00	3.00
Fusilli aux légumes de saison poêlés , pesto de basilic et roquette	8.50	12.10
Gratin de penne façon Livio , sauce tomate légèrement crémée, parmesan et mozzarella		14.20
Lasagne maison alla bolognese		14.80
Supplément parmesan 24 mois (30grs)		1.50

PIZZA

<i>Toutes nos pizzas peuvent être proposées avec un œuf miroir bio (supplément 1,50€)</i>		
DOP , tomate, mozzarella di bufala, basilic frais		9.20
Regina , tomate, mozzarella, champignons de Paris, chiffonnade de jambon Prince de Paris		10.80
Regina Deluxe , tomate, mozzarella, gorgonzola, champignons de Paris, jambon blanc fumé Prince de Paris et roquette		12.80
Quatre fromages , tomate, mozzarella, crottin de chèvre, scarmoza, gorgonzola		11.80
Quatre saisons , tomate, mozzarella, artichauts, jambon blanc, champignons et olives de Kalamata		12.80
Chorizo , tomate, mozzarella, chorizo et scarmoza		13.10
Parma , tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mois et roquette		13.40
Verdure di stagione e ricotta , tomate, mozzarella, courgette, aubergine, tomates cerises, artichauts, ricotta et basilic frais		11.90
Diavola , tomate, mozzarella, saucisse piquante, oignons rouges et tomates confites		11.60
Bianca à la truffe , mascarpone, mozzarella, burrata, ricotta, parmesan, tartufata, huile de truffe et roquette		13.80
Chèvre , tomate, mozzarella, crottin de chèvre, tomates cerises et basilic		11.90
Cèpes bouchons , base blanche, ricotta, mozzarella, parmesan, persil et roquette		14.60
Ventrèche de thon , tomate, mozzarella, ventrèche de thon, oignons rouges et tomates confites		13.10
Napolitaine , tomate, mozzarella, anchois de Cantabrie et olives noires de Kalamata		13.50

FOCCACIA AL TAGLIO

6.00

Nous travaillons nos foccacias maison pour en faire des sandwichs à la coupe garnis des meilleurs ingrédients

Bufala pomodoro, huile d'olive, pesto, tomates cerises, mozzarella di bufala et basilic

Regi's, huile d'olive, mozzarella di bufala, champignons de Paris et jambon Prince de Paris

Légumes confits, chèvre frais, huile d'olive et basilic

DESSERTS

Tiramisù 7.00

Tiramisù aux framboises 8.40

Panna cotta, coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé 7.00

Riz au lait, caramel au beurre salé et noisettes caramélisées du piémont 7.00

Salade de fruits frais de saison 7.00

Fromage blanc Più : fromage blanc 0%, granola maison, framboises, miel, coulis de fruits rouges et menthe 5.00

Glace et sorbet au choix de chez Philippe Faur (pot de 100ml) : 3.50

Glaces :

- Vanille
- Chocolat
- Caramel beurre salé

Sorbets :

- Framboises
- Citron jaune
- Fraise

