



PETITE FAIM

BURRATA creme courgette 8€

BURRATA tartare de tomate 8€

POLPETTE 150g x 6

CLASSIQUE POLPETTE della nonna

Des boulettes classiques à la sauce tomate (recette secrète de la nonna) en cuisson lente. 7.50€

POLPETTE PINOT GRIGIO 7.50€

Des boulettes classiques panées dans la farine et déglacées au vin blanc.

IL PLEUT DES POLPETTES 7.50€

Des boulettes d'aubergines grillées en émulsion de tomate, pour nos amis végétariens.

PORTIONS À PARTAGER

250g x10 10,50€

320g x15 14,50€

DESSERT

TIRAMISÙ 6€

PASTA

200g



QUEL GNOGGO ✓ 8€

Gnocco fait maison, sauce san marzano (recette secrète de la nonna) garni avec de la stracciatella et du basilico.

CAGIO E PEPE ✓ 8€

Spaghettoni en sauce cacio e pepe, une recette classique de romane.

CARBONARA DAY 8€

Spaghettoni avec de la crème pecorino et des œufs, le tout garni de guanciale croustillant et de mousse de parmigiano !

GNOGGO AL FORMAGGIO ✓ 9€

Gnocco au taleggio et sauté au beurre, sauge et ricotta avec des noix, du miel et du poivre noir.

PISTAGGIO GANG ✓ 10€

Tagliatelle au pesto, oui, mais pas l'habituel ! On l'a fait avec de la pistache sicilienne, de la tomate séchées et une mousse de parmigiano.

SEXY ZUGHINA ✓ SIGNATURE! 10€

TAGLIATELLE à la crème de courgettes, le tout garni avec de la mousse parmigiano et des chips de courgettes.

UN TI AMO AL TARTUFO ✓ 14€

Tagliatelle sautées dans la ricotta et du beurre à la truffe garnis, avec des copeaux de noix et de la tartufo frais du Piémont !

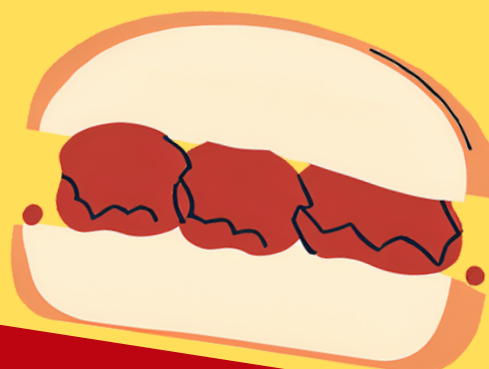
FORMULE DEJEUNER MARDI-VEN

PASTA+POLPETTE+BOISSONS

PASTA AL TARTUFO,
Les VINs ET BièReS NE SONT PAS INCLUS
dans ce menu

15,99€

**PANINO
POLPETTE**
classique CUZZ'TIELLO
napolitan!



9€

NEW!



SOFT

Limonata artisanal	3,5€
Aranciata artisanal	3,5€
coca cola	3,5€
coca cola zero	3,5€
Panna	4€
San Pellegrino	4€



VIN

CHIANTI 0.75	18€
CHIANTI 0.50	12€
PINOT GRIGIO 0.75	18€
VERRE CHIANTI	6€
VERRE PINOT GRIGIO	6€

BIER

jchnusa blonde	5€
----------------	----



**'PENSE A MANGER, ON EN
PARLERA PLUS TARD!'**

