

la Gondole



ANTIPASTI

PIZZETTA AGLIO E OLIO Pizzetta à la Mozzarella, huile à l'ail et basilic frais.	7€
TAPENADE DI OLIVE E FOCACCIA Tapenade d'olives maison à l'ail et au basilic frais, servie avec une focaccia cuite au four à pizza.	8€
STRACCIATELLA Stracciatella des Pouilles (cœur de Burrata), huile d'olive extra vierge et basilic.	8€
BURRATA Burrata des Pouilles accompagnée d'une salade, de tomates fraîches et semi-séchées, et d'un pesto de pistache maison.	12€
AMORE DI SALUMI Assiette de 3 charcuteries italiennes au choix.	14€
GRANDE AMORE DI SALUMI Planche de charcuteries italiennes accompagnée de légumes variés.	26€

SECONDI PIATTI

INSALATA DEL MOMENTO Salade d'inspiration italienne, imaginée avec passion par notre chef.	16€
TARTARE DI SALMONE Tartare de saumon, concombre, roquette et pickles d'oignons rouges, relevé d'une vinaigrette citronnée.	21€
LA MILANESE Escalope de veau panée à la milanaise, dorée au beurre clarifié, servie avec citron frais et persil.	19€
SEGRETO DEL MACELLAIO Pièce du boucher selon arrivage, grillée au beurre parfumé à l'ail et au thym.	21€

Accompagnements au choix :

- Pâtes à la sauce tomate napolitaine
- Pommes grenailles aux herbes et salade verte assaisonnée

	Charcuterie : +2,50€	
SUPPLÉMENTS: (Disponibles pour les pizzas)	Coppa IGP Bresaola IGP Prosciutto aux herbes Rostello Spianata Piccante Jambon de Parme 18 mois mois d'affinage	Stracciatella +3,50€ Anchois +2€ Roquette +2€ Tomates cerises +2€ Burrata +4€

DOLCE

GELATO ALLA VANIGLIA Deux boules de glace vanille servies avec chantilly et pépites de chocolat noir.	5€
AFFOGATO Une boule de glace vanille artisanale, nappée d'un espresso chaud, servie avec un biscuit italien.	6€
PIZZETTA NOCCIOLATA Mini pizza sucrée garnie de pâte à tartiner noisette artisanale, servie avec de la chantilly et une boule de glace au choix	7€
CANNOLO SICILIANO ARTISANAL Biscuit croustillant garni d'une crème légère à la ricotta et éclats de chocolat noir.	7€
TIRAMISÙ CLASSICO Recette maison : mascarpone onctueux, biscuit imbibé de café, cacao	7€
BABA AU LIMONCELLO Baba traditionnel de Piemme au limoncello, chantilly, éclats de noisettes	7€
PANNA COTTA Crème cuite avec coulis au choix. (Passion, Fruit rouge, +1€ nocciolata)	7€
CAFÉ/THÉ GOURMAND Un café ou thé accompagné d'un trio de douceurs italiennes : mini tiramisù, mini cannolo et panacotta.	9€

PASTA

RIGATONI CON POLLO E BROCCOLI Rigatoni au poulet et brocolis, tomates séchées, crème, parmesan.	18€
CARBONARA Linguine à la sauce carbonara traditionnelle : jaune d'œuf, Pecorino Romano, Guanciale croustillant (charcuterie italienne), copeaux de Grana Padano.	18€
CREMA DI GORGONZOLA Penne à la crème de Gorgonzola, Guanciale croustillant, éclats de noix, feuilles de roquette, copeaux de Grana Padano.	18€
IL VERO RAGÙ Penne au véritable ragù italien mijoté : bœuf, porc, soffritto italien, sauce tomate maison, basilic frais	19€
GAMBERI AL VERDE DI SICILIA Penne au pesto de pistache maison, courgettes à l'italienne, crevettes marinées.	21€
LINGUINE AL SALMONE Linguine, saumon crème, échalotes, parmesan, ciboulette.	22€
PENNE AL TARTUFO Penne à la crème de truffe, champignons persillés, copeaux de truffe fraîche.	22€

PIZZAS BASE TOMATE

MARGHERITA Sauce tomate, Mozzarella, Grana Padano, Basilic frais.	12€
REGINA Sauce tomate, Mozzarella, Champignons, Prosciutto aux herbes, Olives noires, basilic frais.	17€
LA VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, Mozzarella, Champignons, Tomates Cerises, Courgettes, Oignons rouges, Poivrons, Basilic frais.	15€
DIABOLO ROSSO Sauce tomate à la nduja, Mozzarella, Spianata, Estragon, Miel.	17€
CHÈVRE Sauce tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan.	14€
COPPA Sauce tomate, Mozzarella, Tomates Cerises, Coppa, Roquette, Parmesan	17€
LA GONDOLE Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, oignons rouges, pecorino, basilic, filet d'huile d'olive. (Charcuterie au choix)	20€

PIZZAS BASE CRÈME

QUATTRO FORMAGGI Crème fraîche, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, Basilic Frais.	16€
SALMONE Crème fraîche, Mozzarella, Saumon fumé, émincé de poireau, Ciboulette, Huile d'olive au citron.	18€
MONTAGNARDE Crème, mozzarella, reblochon, pommes de terre, lardons.	19€
ORO VERDE Crème fraîche, Mozzarella, Jambon aux herbes, Pesto pistache, Stracciatella, Basilic Frais.	19€
PISTACHE Crème de pistache, mozzarella, buratta, mortadelle, éclats de pistache	19€
TARTUFO Crème Fraîche, Mozzarella, Champignons, Crème de truffe, Ciboulette.	20€

FORMULE ENFANT

- Sirop à l'eau au choix
- Pâtes à la sauce tomate maison ou mini pizza Margherita
- Deux boules de glace (vanille ou chocolat)