

DOLCI



Tiramisù al Caffè	10€
Tiramisù al Pistacchio Crème de pistache de Bronte	12€
Panna Cotta all’Amarena Panna cotta onctueuse, coulis de griottes amarena	9€
Torta al Cioccolato della Nonna Lina Gâteau au chocolat fondant, glace fiordilatte et amaretti	11€
Delizia al Limone Gâteau moelleux au citron, spécialité de la côte amalfitaine	8€
Cannoli Siciliani Différentes saveurs, petits rouleaux garnis de ricotta sucrée	3 € la pièce
Affogato degli Amici Glace noisette noyée dans un café espresso	8€
Gelati e Sorbetti della Casa Artigianali	2 boules : 7 € 3 boules : 9€



Création et Impression
LeBeauMenu.com



MENU

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.
Allergenic products : consult the information available from the restaurant

DA CONDIVIDERE



Arancini degli Amici Assortiment d'arancini de riz : cacio e pepe, truffe, ragoût	14€
Bruschetta Classica Focaccia, tomates datterino, stracciatella, ail et basilic	13€
Burrata DOP, Prosciutto San Daniele, Mortadella al Pistacchio Burrata DOP (2x125g) des Pouilles, jambon San Daniele DOP, mortadelle aux pistaches	19€
Verdure Grigliate degli Amici Légumes grillés : aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, tomates séchées et pickles d'oignons rouges	19€

ANTIPASTI



Mozzarella in Carrozza Mozzarella panée, salade, sauce tomate Migliarese	14€
Carpaccio di Manzo Black Angus Carpaccio de bœuf Black Angus, Parmigiano Reggiano 30 mois, tomates séchées et citron de Sorrente	20€
Carciofi grigliati alla Romana Artichauts grillés à la romaine, ricotta et menthe	15€
Mozzarella di Bufala DOP et Caponata Mozzarella di Bufala DOP, caponata à la sicilienne et basilic	16€

INSALATE DEGLI AMICI



Insalata del Capo Jambon San Daniele DOP, burrata, légumes grillés, tomates séchées, oignons de Tropea et salade verte	19€
Insalata Siragusa Filet de thon Callipo, tomates datterino, olives taggiasche, feta, fleurs de câpres, gouttes de poivrons rouges, concombre et amandes torréfiées	20€

SECONDI



Cotoletta alla Milanese Escalope de veau panée, accompagnée de pâtes fraîches à la sauce tomate ou salade verte	27€
Scaloppina di Pollo al Limone Fines tranches de poulet, jus de citron jaune, accompagnées de frites ou salade verte	24€

PASTA ARTIGIANALE

Pasta artigianale faite maison - Acqua, Farina e Tanto Amore



Norma Sauce tomate Migliarese, aubergines frites, ricotta et basilic	18€
Carbonara Guanciale, jaune d'œuf, pecorino romano DOP	19€
Ragù Bolognese Viande de bœuf mijotée, sauce tomate Migliarese, Parmigiano Reggiano	20€
Tartufo Crème de truffe artisanale, copeaux de truffe fraîche, Parmigiano Reggiano	24€
Pistacchio Pesto de pistache Aroma Sicilia DOP, stracciatella, éclats de pistache	21€
Cacio e Pepe Crème de pecorino romano DOP, poivre noir de Kampot	19€
NEW Carloforte Filet de thon Callipo, pesto alla genovese, tomates séchées et basilic	20€
NEW Gamberi Crevettes, tomates datterino, ail, persil, vin blanc et zestes de citron de Sorrente	21€
NEW Amatriciana e 'Nduja Guanciale, sauce tomate Migliarese, 'nduja di Spilinga et persil	19€
Pasta primavera Sauce tomate maison et légumes de saison (aubergine, courgettes, poivrons, oignons, tomates fraîches)	19€
NEW Ravioli di Ricotta di Bufala Ravioles fraîches farcies de ricotta de Bufala, beurre citronné	20€



CALZONE



Calzone XXL Sauce tomate Migliarese, mozzarella, jambon blanc DOP, spianata calabrese, œuf	32€
Calzone Calabrese Sauce tomate Migliarese, mozzarella, spianata calabrese, provola, œuf	21€
Calzone Tradizionale Sauce tomate Migliarese, mozzarella, jambon blanc DOP, œuf	20€
Calzone Quattro Formaggi Mozzarella, gorgonzola DOP, provola, Parmigiano Reggiano, œuf	19€

PIZZE



Marinara Sauce tomate Migliarese, ail, origan, huile d'olive extra vierge et basilic	14€
Margherita Sauce tomate Migliarese, mozzarella, basilic frais	16€
Napoletana Sauce tomate Migliarese, anchois Delfino, olives Leccino, fleurs de câpres	19€
Burrata Sauce tomate Migliarese, mozzarella, tomates datterino, burrata DOP 125 g, origan	22€
Parmigiana Mozzarella, aubergines grillées, tomates datterino, ricotta, persillade	21€
Vegetariana Sauce tomate Migliarese, mozzarella, aubergines grillées, poivrons grillés, courgettes grillées, champignons frais, oignons rouges, tomates datterino et basilic frais	22€
Stracciata Sauce tomate Migliarese, mozzarella, bresaola AOP Valtellina, stracciatella et basilic frais	23€
Regina Sauce tomate Migliarese, champignons frais, jambon blanc DOP Casa Modena, origan	19€
Quattro Formaggi Sauce tomate Migliarese, mozzarella, gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano, provola	21€
Quattro Stagioni Sauce tomate Migliarese, mozzarella, champignons frais, artichauts à la romaine, jambon blanc DOP, olives Leccino et origan	22€
Spianata Calabrese Sauce tomate Migliarese, mozzarella, spianata calabrese Cavazzuti et origan	21€
San Daniele Sauce tomate Migliarese, mozzarella, roquette, San Daniele DOP, copeaux de Parmigiano Reggiano	23€
Pistacchiona Mozzarella, mortadelle DOP aux pistaches, burrata DOP 125 g, éclats de pistaches	23€
Osteria degli Amici Sauce tomate Migliarese, mozzarella, jambon blanc DOP, provola, artichauts à la romaine, olives Leccino et spianata calabrese	25€
Dragone Sauce tomate Migliarese, mozzarella, 'nduja di Spilinga, gorgonzola DOP, oignons rouges de Tropea, spianata calabrese et gouttes de poivrons rouges	24€
Tonnara Sauce tomate Migliarese, filet de thon Callipo, olives Leccino, artichauts à la romaine et oignons rouges de Tropea	23€
Tartufo Nero Crème de truffe noire (Coopérative Tartufo Elite di Abruzzo), mozzarella et jambon blanc DOP	25€
NEW 'Nduja Nuts Mozzarella, provola, 'nduja nuts, ricotta, tomates datterino jaunes et noisettes torréfiées	23€

Produits allergènes : consultez l'information disponible auprès du restaurant
Net prices in euros, taxes et service included