

MOZZA *pranzo*

LE FORMULE

SERVI AVEC UN VERRE DE VIN OU UN JUS DE FRUIT

IL BUFFET DELLA CASA 19
buffet du jour

PASTA 21
buffet du jour
+ pâtes du jour

HAMBURGERIA 22
buffet du jour
+ burger du jour

CARNE 24
buffet du jour
+ viande mijotée

PESCE 25
buffet du jour
+ poisson du jour

+4€ le dessert du jour

MOZZA BAR

17

Nous sélectionnons les meilleures mozzarella au coeur de l'Italie.

BOCCONCINI DI BUFALA BIO

pain d'Altamura en croûtons. tomates San Marzano. avocat.

BURRATA

trois tomates. grenade. jalapeño.

STRACCIATELLA

croissant. aubergine grillée. tomates confites. (suppl. truffe +4€)

BURRATA AFFUMICATA

légumes croquants. oignon de printemps grillé. pesto trapanese.

MOZZARELLA DI BUFALA

salade de mélange de tomates. avocat. pistaches.

SALUMI & focaccia -14-

Mortadella 100g

Granbiscotto 80g

San daniele gran ris 80g

Salame felino 80g

Bresaola di bovino 60g

LA PASTA DEL MOZZA

RAVIOLI DI ZUCCA 17

ravioles de potiron. sauge. noisette.

PACCHERI DELLA CASA 19

aubergines. tomates. burrata.

MEZZE MANICHE CON POLPETTE DI MANZO 24

boulettes de bœuf. ricotta. menthe.

CONTORNI

PUREE 7

citron jaune & vert. jus de thym. truffe (+4€).

PATATINE FRITTE 7

frites maison au pecorino.

VERDURE 9

légumes à la vapeur.

PIZZ'ARIA

Notre pâte a levé 72h avant d'être cuite une première fois au feu de bois, puis reposée pour obtenir une pâte aérée & croustillante. Elle bénéficie, pour terminer, d'une cuisson à la minute au moment de votre commande.



FOCACCIA 11

fleur de sel. romarin.

BRNTOLONA 21

schiciata farcie. jambon de Parme. crème d'artichauts. pecorino Romano.

NOIOSA 15

tomate. mozzarella.

PORCA 17

tomates. mozzarella. anchois. salami piquant. olives Taggiasca. Pecorino.

MALEDUCATA 17

tomate. mozzarella. aubergines. Parmesan. basilic.

CICCIONA 18

burrata. mozzarella. tomates cerise. basilic.

MAIALA 24

roquette. jambon de Parme. fromage squacquerone. truffe.

cuite au feu de bois



I BAMBINI

10 POUR LES MOINS DE 12 ANS

demandez vos menus !

ANTIPASTI

DELLA CASA

Entrées légères à déguster seul ou à partager.

INSALATA DI QUINOA 19

quinoa. avocat. tomates cerise. ricotta. grenade. sauce moutarde basilic.

INSALATA DI CARCIOFI 23

artichauts crus & cuits. roquette. Parmesan.

VITELLO TONNATO 19

veau rosé. sauce au thon. anchois. câpres. tomate confite.

ricetta dello chef

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO 24

filet de bœuf. Parmesan. puntarelle. noisette. suppl. truffe +4€

CARPACCIO DI BRANZINO 21

loup. vinaigrette au citron. échalote. ciboulette.

Secondi

Carni

POLLETTO ALLA 'NDUJA 24

poulet fermier mariné à la 'nduja. frites de panisse maison.

Milanese

Fine escalope de veau, panée à la chapelure de pain & frites croustillantes.



CLASSICA 23

escalope de veau panée classique. pommes de terre. citron.

VESTITA 25

escalope de veau panée. tomates cerise. roquette.

PROSCIUTTO E FORMAGGIO 28

jambon cuit Granbiscotto. fromage.

-Tagliata Black Angus-

Le Black Angus est considéré par les amateurs comme la meilleure qualité de race à viande au monde et est nourri



LA CLASSICA 27

copeaux de Parmesan. roquette. jus de viande au thym.

CARCIOFI 29

copeaux de Parmesan. artichauts sautés.