

MOZZA

COCKTAILS A BASE DI TÈ

BY RICCARDO GIRAUDI

DRUNKEN FAIRY 13

VODKA INFUSÉE AU THÉ PERLE DE JASMIN.
JUS DE CITRON ET CRANBERRY.
BITTER PAMPLEMOUSSE. COINTREAU.

SAKE-TEA-NI 13

GIN INFUSÉ AU THÉ SENCHA. SAKE.
LIQUEUR DE YUZU. ST GERMAIN.

TIP TAP TEA 13

THÉ BLANC À LA MYRTILLE. LIQUEUR
DE THÉ ROOIBOS. GIN. EAU DE FLEUR
D'ORANGER BIO.

ANGEL SMOKE 14

THÉ NOIR FUMÉ. MEZCAL. COINTREAU.
KAFFIR. HYDROMEL CITRON.

LIPSING LAPSANG 13

LIQUEUR DE THÉ NOIR FUMÉ CARTRON.
RHUM PLANTATION. JUS DE CITRON VERT.

MATCHA CHILL 13

VODKA INFUSÉE AU THÉ MATCHA &
AU THÉ VERT. LIQUEUR SAINT GERMAIN.
JUS DE CITRON.

HERBAL TEA NEGRONI 14

GIN INFUSÉ AU THÉ LONG JING & À LA
CAMOMILLE. TENSAI THÉ BLANC À LA
MYRTILLE. CAMPARI.



MOZZA BAR

BURRATA 18

BURRATA FUMÉE. MARMELADE
DE TOMATES. FOCACCIA GRILLÉE. PESTO.

STRACCIATELLA 18

CROISSANT. AUBERGINE GRILLÉE.
TOMATES CONFITES.

TRECCIA AL TAGLIO 17

MOZZARELLA TRESSÉE. SALADE DE PUNTARELLE.
AGRUMES. IDÉAL À PARTAGER.

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 19

VEAU ROSÉ. SAUCE AU THON. ANCHOIS.
CÂPRES. TOMATE CONFITE.

CRUDO DI BRANZINO 22

LOUP. VINAIGRETTE AU CITRON.
ÉCHALOTE. CIBOULETTE.

INSALATA DI QUINOA 19

QUINOA. AVOCAT. TOMATES CERISE.
RICOTTA. GRENADE. SAUCE MOUTARDE
BASILIC.

INSALATA DI CARCIOFI 23

ARTICHAUTS CRUS & CUIITS.
ROQUETTE. GALETTES CROUSTILLANTES
AU PARMESAN.

VINS AU VERRE

PÉTILLANT

Spumante, Metodo Charmat € 5
Prosecco, Brut DOC Treviso, Forniz, Vénétie € 8

ROUGE

Montepulciano d'Abruzzo, Caldora, Abruzzo € 6
Primitivo, Luccarelli, Puglia € 8
Cedro Chianti Rufina DOCG, Toscane € 10

BLANC

Sauvignon Blanc, Forniz, Vénétie € 6
Gavi "Girossa", Alvio Pestarino, Piemont € 8

ROSÉ PROVENCE

Cuvée Rosé, Domaine Saint Victorin
Côte de Provence € 6
Eau de Rosée, Fondugues-Pradugues
Côte de Provence € 9

DEGUSTAZIONI

MINI. 2 PERSONNES

DI SALUMI 19/PERS

SÉLECTION DE CHARCUTERIE.

DI MOZZA 22/PERS

ASSORTIMENT DE MOZZARELLA.

DI MOZZA + SALUMI 25/PERS

SÉLECTION DE MOZZARELLA & CHARCUTERIE.



SALUMI &
focaccia
II

- MORTADELLA 100G
- GRANBISCOTTO 80G
- SAN DANIELE GRAN RIS 80G
- SALAME FELINO 80G
- BRESAOLA DI BOVINO 60G

LA PASTA

GNOCCHI GRATINATI FANTASTICI 21

GNOCCHI AUX EPINARDS. TOMATES.
MOZZARELLA. BASILIC.

PACCHERI DELLA CASA 23

AUBERGINES. TOMATES. BURRATA.

TAGLIATELLE FRATELLI E VITELLI 24

RAGOÛT DE VEAU. CRÈME DE PARMESAN.

CAVATELLI AL POLPO 25

CAVATELLI. RAGOÛT DE POULPE PEPERONCINO.
CRUMBLE D'OLIVES TAGGIASCHE.

TROFIE ALLA SPIGOLA 27

TROFIE AU LOUP. BEURRE À LA NOISETTE.
CRUMBLE AU CITRON.

MAFALDINE AL TARTUFO 27

CRÈME DE TRUFFE. TRUFFE.

PIZZ'ARIA

COTTA IN FORNO A LEGNA

Notre pâte a levé 72h avant d'être cuite une première fois au feu de bois, puis reposée pour obtenir une pâte aérée & croustillante.

FOCACCIA 11

FLEUR DE SEL. ROMARIN.

QUINN 15

TOMATES SAN MARZANO DOP. MOZZARELLA
FIORDILATTE D'AGEROLA. BASILIC.

NORBERT 21

TOMATES SAN MARZANO DOP. MOZZARELLA
FIORDILATTE D'AGEROLA. ANCHOIS SALÉS DE
SCIACCA. SPIANATA. OLIVES TAGGIASCHE.
RICOTTA AFFINÉE. BASILIC.

DUNCAN 25

ROQUETTE. JAMBON CRU GALLONI.
SQUACQUERONE DE ROMAGNA DOP.
TRUFFE NOIRE.

CHAS 17

SAUCE AMATRICIANA. POIVRE NOIR. PECORINO
ROMANO AOP. GUANCIALE DE CAMPOTOSTO.

WHITMAN 19

CRÈME DE PISTACHE DE BRONTE. MOZZARELLA
FIORDILATTE D'AGEROLA. MORTADELLE BOLOGNA
IGP. PISTACHES.

HENNESSEY 18

MOZZARELLA FIORDILATTE D'AGEROLA. KALE.
ÉPINARDS. AIL ROUGE DE NUBIA. PIMENT FRAIS.
RICOTTA MARZOTICA.

FISCHER 23

MOZZARELLA FIORDILATTE D'AGEROLA.
VENTRESCA DE THON DE LA MÉDITERRANÉE.
BURRATA FUMÉE DE CORATO. PISTOU. POUDRE DE
CÂPRES DE SALINA.

SHAKUSKY 21

MOZZARELLA FIORDILATTE D'AGEROLA. TOMATES
SAN MARZANO DOP. SAUCISSE FRAÎCHE TOSCANE.
POIVRONS GRILLÉS. GORGONZOLA DOUX DOP.
POUDRE DE GRAINES DE FENOUIL SAUVAGE.

MILANESI

NOTRE SPECIALITE

Fine escalope de veau,
panée à la chapelure de pain
& purée de pommes de terre

CLASSICA

NATURE. CITRON.
23

BEN VESTITA

TOMATES CERISE. ROQUETTE.
25

PROSCIUTTO E FORMAGGIO

JAMBON CUIT GRANBISCOTTO. FROMAGE.
28

SCAMORZA E SPIANATA PICCANTE

MOZZARELLA FUMÉE. SAUCISSON PIQUANT.
26

CRUDO E MOZZARELLA

JAMBON DE PARME. MOZZARELLA.
27

CARCIOFI AVOCADO E PARMIGIANO

ARTICHAUT. CRÈME D'AVOCAT. PARMESAN.
28

STRACCIATELLA E TARTUFO

STRACCIATELLA.
TRUFFE.
29



CONTORNI 4.5

FRITES MAISON AU PECORINO.

LÉGUMES À LA VAPEUR.

PURÉE CITRON JAUNE & VERT.

PURÉE JUS DE THYM. TRUFFE (+4€).

SECONDI

FOCACCIA BURGER

Burgers à l'italienne sur pain focaccia "Mondino".
La pâte de cette focaccia lève pendant plus de 3 jours
pour vous offrir une recette à l'ancienne, légère et aérée.

MOZZA 19

HACHÉ DE BŒUF. AUBERGINE. TOMATES.
SCARMOZA FUMÉE. SAUCE MOZZA.

AMERICANO 19

HACHÉ DE BŒUF. CHEDDAR. TOMATES.
SALADE. SAUCE AMÉRICAINE.

TARTUFO 24

HACHÉ DE BŒUF. CRÈME DE TRUFFE.
TRUFFE.

DOPPIO +5

DEMANDEZ VOTRE BURGER
EN VERSION DOUBLE.



CARNI

TAGLIATA VERDE 22

ÉMINCÉ DE BOEUF FONDANT.
MARINÉ. PISTACHE. SAUCE VERDE.

TAGLIATA CLASSICA 24

ÉMINCÉ DE BOEUF FONDANT GRILLÉ.
COPEAUX DE PARMESAN. ROQUETTE

FILETTO DI MANZO 39

FILET DE BŒUF FRANÇAIS. SAUCE AU THYM.
PURÉE DE POMMES DE TERRE.

POLLETTO ALL' NDUJA 24

POULET FERMIER MARINÉ
À LA 'NDUJA. FRITES
DE PANISSE MAISON.

Pesce

SALMONE AL CHIMICHURRI 24

SAUMON. CHIMICHURRI.
ORIGAN. CORIANDRE.

MERLUZZO AL FORNO 32

CABILLAUD RÔTI. FAGIOLI.
'NDUJA. CITRON CONFIT.

MONTECARLO