



— ANTIPASTI —

Seul ou à partager

FOCACCIA	4,90€
Faite maison, huile d'olive, origan	
HOUMOS	7,50€
Pois chiches frits, huile d'olive, paprika	
PLANCHE MARIA	17,90€
Speck IGP, spianata, mortadelle de Bologne aux pistaches IGP, gorgonzola, tomme de Savoie IGP, taleggio AOP	
STICKS DE SCAMORZA FUMÉE	9,90€
Faits maison, sauce salsa	
CAMEMBERT RÔTI AU FOUR & FOCACCIA	10,90€
Miel, pignons de pin	
BURRATA E PERA	10,90€
Poires rôties au miel, graines de courge torréfiées	
CARPACCIO DE BOEUF À L'ITALIENNE	8,90€
Pesto, tomates cerises, copeaux de grana padano	
STRACCIATELLA FAÇON MARIA	10,90€
Focaccia, huile d'olive, huile de basilic, zaatar, paprika, citron vert	

— PÂTES ET SALADES —

Fraîcheur et gourmandise à l'italienne

PAPPARDELLES À LA TRUFFE	20,90€
Pâtes fraîches italiennes, crème à la truffe, grana padano AOP	
RAVIOLES CHÈVRE MIEL	16,90€
Crème de roquette, huile de basilic, tuiles de parmesan	
SALADE CÉSAR	16,90€
Coeur de romaine, filet de poulet grillé, grana padano AOP, croûtons, œufs durs, sauce César, poivre noir	

— ENFANT —

Pour les moins de 12 ans

Pizza Margherita	ou	steak haché VBF
Boule de glace au choix		
Sirop à l'eau	ou	diabolo

— PLATS —

Nos cuissons sont réalisées au charbon de bois

BURGER MARIA ou VERSION VEGGIE	17,90€
Bun maison, steak haché Charolais VBF ou steak végétal, oignons rouges, sauce Maria, tomate, crème de cheddar, frites fraîches	
BURGER ROSSINI	24,90€
Bun maison, steak haché Charolais VBF, sauce aux cèpes, foie gras poêlé, cheddar, speck, roquette, oignons rouges, frites fraîches	
TARTARE DE BŒUF ITALIEN	18,90€
Boeuf Charolais VBF coupé au couteau, pesto, copeaux de grana padano AOP, pignons de pin, frites fraîches	
MILANAISE DE VOLAILLE	19,90€
Escalope de volaille panée, sauce tomate San Marzano basilic, écrasé de pommes de terre	
PAVÉ DE BŒUF BRAISÉ	19,90€
Dessus de paletti cuit à la braise, morceau tendre et fondant, frites fraîches, sauce au choix	
TOURNEDOS ROSSINI	28,90€
Tournedos de rumsteck (env. 200g), escalope de foie gras, pomme de terre grenaille, sauce au choix	
POLPO	19,90€
Poulpe rôti, houmous, pois chiches, oignons rouges, huile de paprika et garniture au choix	
FILET DE DAURADE	20,90€
Légumes rôtis méditerranéens, sauce vierge	
TATAKI DI TONNO	18,90€
Graines de sésame, écrasé de pomme de terre, sauce sucrée/salée	
Sauce au choix : 2€	
Poivre, gorgonzola, vierge ou sauce tomate San Marzano basilic	
Garniture supplémentaire : 3€	
Ecrasé de pommes de terre, légumes rôtis méditerranéens, pomme de terre grenaille, frites fraîches, mesclun de salades	

— MENU DU MIDI —

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE OU L'ÉCRAN

Plat de nonna Maria ou Pizza du jour	14,90€
Plat de nonna Maria + dessert	16,90€
Pizza du jour + dessert	16,90€

Taxes et service compris. Prix en Euros TTC -
Chèque bancaire non accepté - La liste des allergènes est à votre disposition.

— PIZZAS —

Des produits frais d'Italie et une pâte qui repose 24h

MARGHERITA	13,90€
Coulis de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
REGINA	15,90€
Coulis de tomates San Marzano, jambon rôti aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris	
CHÈVRE & MIEL	16,90€
Base crème, mozzarella fior di latte, chèvre cendré, miel, roquette, origan, huile d'olive extra vierge	
CALZONE	17,90€
Coulis de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon rôti aux herbes, champignons, oeuf	
QUATTRO FORMAGGI	17,90€
Base crème, gorgonzola, mozzarella fior di latte, taleggio AOP, Grana Padano AOP, basilic frais	
NANTAISE	19,90€
Base crème, champignons, oignons confits, curé nantais, jambon de parme, mâche, mozzarella fior di latte	
PARMA	18,90€
Coulis de tomates San Marzano, jambon de Parme 12 mois AOP, mozzarella di Bufala, roquette, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
MARIA	20,90€
Base crème de truffe et champignons, mozzarella fior di latte, jambon rôti aux herbes, stracciatella, tartufata, basilic frais	
PIZZA CARBONARA	17,90€
Base carbonara (œuf, sel, poivre, pecorino), mozzarella fior di latte, guanciale, pecorino, basilic	
Supplément 5€ : burrata	
Supplément 3€ : pour tous les autres ingrédients	

— DOLCE —

Pour finir en beauté et en douceur

FONDANT AU CHOCOLAT	7,50€
Cœur coulant, chantilly	
TIRAMISU	7,50€
Recette secrète de Maria	
CRÈME BRÛLÉE	7,50€
À la vanille de Madagascar	
BRIOCHE PERDUE	8,00€
Glace vanille, chantilly, coulis de caramel	
AFFOGATO AL CAFFÉ	5,90€
Le duo gagnant glace vanille et espresso	
CAFÉ GOURMAND	9,00€
Accompagné de ses douceurs	
ASSIETTE DE FROMAGES	9,00€
Sélection franco-italienne	

— GLACES —

De fabrication française, tous nos sorbets sont Vegan

CRÈMES GLACÉES

Vanille, nutty, café, chocolat, stracciatella, tiramisu

SORBETS PLEINS FRUITS

Mangue d'Inde, pêche de Méditerranée, citron vert, fraise, cerise

1 boule
2,90€
2 boules
4,90€
3 boules
6,50€

COUPE MARIA	8,00€
1 boule cerise, 1 boule stracciatella, 1 boule tiramisu, chantilly	
DAME BLANCHE	8,00€
3 boules vanille, sauce au chocolat, chantilly	
COUPE COLONEL	9,00€
2 boules citron vert, vodka	

— MENU DU SOIR —

34€

BURRATA E PERA

OU

CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE

OU

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR & FOCACCIA

PAPPARDELLES À LA TRUFFE

OU

POLPO

OU

PAVÉ DE BŒUF BRAISÉ

OU

LA PIZZA DE VOTRE CHOIX

TIRAMISU

OU

BRIOCHE PERDUE

OU

CAFÉ GOURMAND

Nos coups de cœur

Plat végétarien



Scan me to view the menu in english
Escanéame para ver el menú en español