

à partager ou pas

LES ENTRÉES

- L’oeuf mayo truffé / 5.90**
Simple et efficace
- L’oeuf mayo truffé à partager / 9.90**
Un classique qui se partage
- Le bol de patates / 5.50**
Pommes de terre grenaille à partager avec sauce parmesan
- La gourmandise / 7.50**
Sélection de charcuteries (Extra fromages 2.50)

- La bruschetta / 9.50**
Focaccia, oignons confits, scamorza et jambon de Parme
- Burrata crémeuse / 11.90**
Poires rôties, noix, salade et vinaigre balsamique
- Camembert di buffala rôti / 13.90**
250g de pur bonheur, miel, noisettes à la truffe d’été et Focaccia*
- La grande planche des copains / 24**
Sélection de fromages, charcuteries et burrata crémeuse (pour 3 à 4 personnes)

Nos pâtes sont disponibles sans gluten et n’hésitez pas à nous demander la carte des allergènes.

LES PÂTES

pastaaaaa !

Ravioles chèvre et figues / 15.50
Crème infusé au balsamique et miel, noisettes torréfiées, tomates séchées, copeaux de parmesan
Lasagnes à la bolognaise, salade verte / 15.90
Simple mais tellement bon !
Gnocchi à la crème de champignons et scamorza, coppa* grillée, jaune d’oeuf / 16.90
Un banger*
Mafaldine* au chèvre, spianata* et poivrons / 16.90
Coup de coeur du Griss
Mafaldine* à la crème de truffe, saumon fumé et gouttes de poivrons / 18.90
Un grand classique du Griss

LES VIANDES À L’ITALIENNE

- Le Sunset burger/ 15.90**
Poulet pané, mozzarella fior di latte, tomates cerises, cornichons, mayonnaise au paprika, frites, salades
- Le Dolce burger / 16.90 (Double steak +4)**
Pain buns brioché, steak haché, Taleggio*, compotée d’oignons, tomates séchées, coppa grillé, frites, salade
- Disponible avec un steak végétal
- Pavé de boeuf à la Toscane / 25**
Pommes de terres grenailles, sauce au parmesan , tomates cerises, pignons de pin torréfiés

LES SALADES

- La Pollo mi amor / 16.90**
Salade, poulet pané, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons de pain à l’ail, sauce creamy aioli
- La Nordica / 17.50**
Salade, pommes de terre grenailles, saumon, oignons crispy, tallegio, sauce citron/ciboulette
- La Green Lover / 17.50**
Salade, légumes marinés (poivrons, aubergines, coeurs d’artichaut) olives noires, tomates cerises, oignons crispy, vinaigrette

LES RISOTTOS ET POISSONS

- Mi-cuit de thon / 20.00**
Risotto crémeux au parmesan, champignons et tête d’asperge, tomates cerises, huile citronnée
- Risotto noix de St Jacques / 22.00**
Curry breton aux quatre algues, graines de sarrasin, gouttes de poivrons et ciboule

LES PIZZAS

- La pâte est maturée pendant un minimum de 24 heures, élaborée avec la farine haut de gamme de la maison Casillo fondée en 1958, sauce tomates SAN MARZANO (Tomates 100% Italiennes d’appellation d’origine protégée).
- La Princesse / 13.50**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon, origan
- La Souricette / 14.90**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, taleggio*, crème de balsamique à la framboise
- La Grissiflette / 16.50**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pommes de terre grenaille, tallegio, coppa, pointe de mascarpone, cebeth
- La Végéta / 16.50**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, légumes marinés (artichauts, poivrons et aubergines), olives noires, filaments de piment
- La Parma / 16.90**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, tomates séchées, copeaux de parmesan
- La Pera / 17.90**
Sauce tomates, mozzarella fior di latte, poires rôties, gorgonzola, noix, miel et jambon de parme
- La Boscaiola / 16.90**
Base crème de parmesan, champignon, scamorza, tête d’asperge, noisettes torréfiées et copeaux de parmesan
- La Flamme / 17.90**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata*, gorgonzola, scamorza* (flambée devant vos yeux)
- La Norvegese / 18.50**
Base crème citron/ciboulette, mozzarella fior di latte, saumon fumé, olives noires, salade et épices Shichimi*

pizzas pour les burratas lovers!

- La Grissini / 18.90**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata, tomates séchées, huile de truffe, salade
- La Gemello/ 22**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata, jambon de Parme, copeaux de parmesan, tomates séchées, salade, crème de balsamique
- La Truff’lover / 24**
Base crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, ciboule, burrata, brisures de truffe d’été, coppa grillée

NOS VINS

	au verre	à la bouteille
● Chianti DOCG « Mario Primo » Piccini	5.00	29
● IGP Nero d’Avola Marchese Montefusco	3.90	22
● Trebbiano d’Abruzzo DOC Domaine Jasci	6.00	35
● IGP Corte Martina Pinot grigio	4.50	26
● IGP Ile de beauté TERRA VECCHIA Cuvée Sensation	4.00	23
● IGP Corte Martina Pinot grigio	4.50	26

lexique

- Spianata**
Charcuterie Italienne de porc ressemblant au chorizo Français, avec des notes de fenouil
- Mafaldine**
Pâtes longues et ondulées faites maison
- Épices Shichimi**
Mélange d’épices japonaises, se compose entre autres de piment, de sésame, de zeste d’orange et de nori
- Taleggio**
Fromage Italien à pâte molle similaire au Reblochon
- Coppa**
Charcuterie Française où les porcs sont nourris à la châtaigne, ce qui lui donne son goût particulier
- Scamorza**
Fromage Italien à pâte filée au goût légèrement fumé
- Banger**
Se prononce “BÉNGUEUR” Terme familier qui désigne un gros succès, qui fait l’unanimité et qui claque
- Focaccia**
La focaccia est un pain brioché de la Boulangerie À 2 pains d’ici.

psssst !

- Choisissez votre pizza favorite et transformez la en Calzone pour 2 € de +
ou en mezzo-mezzo (demi-pizza accompagnée d’une salade verte) pour 2 € de -
- Les suppléments :**
Salade verte : 2.50 / Charcuteries : 3.50 / Jambon Blanc : 2 / Burrata : 5 / Fromages : 3 / Autres ingrédients : 1

le menu Pinocchio

- Fish & Chips
- Pâtes jambon et fromage
- Pizza jambon et fromage
- Aiguillettes de poulet panées et frites

- 1 boule de glace
- Panna cotta

+ Sirop à l’eau 2€

9.90

