



M la
amma
SAINT ROCH



BAR À MOZZARELLA


Nos fromages sont travaillés de manière traditionnelle
et directement importés d'Italie

Nos burrata sont accompagnées d'une salade croquante 

Mozzarella di bufala 125g  	10€
Burratina 125g  	11€
Burrata fumée 125g  	11€
Burrata truffe 125g  	12€












Supplément charcuterie 3€

(Au choix : Jambon de parme 16 mesi, jambon blanc, speck, spianata, saumon)

Assortiment de 3 demi burrata (nature, fumée, truffe)  18€

ANTIPASTI

À partager... ou pas !

Assiette de Jambon de Parme 16 mesi	10€
Polpette gratinées   	9€
Assortiment de charcuteries (jambon blanc, jambon de Parme 16 mesi, speck, spianata)	15€
Assiette à partager (charcuteries et 3 demi burrata) 	30€
Bruschetta primavera   (tomates anciennes, roquette, Grana Padano AOP, Jambon de Parme 16 mesi)	12€
Bruschetta verde   (pesto, courgettes grillées, cœur d'artichaut, roquette, Grana Padano AOP, huile persillée)	10€
Bruschetta du moment	9€
Salade croquante (roquette, pickles de légumes, tomates cerises, Grana Padano AOP)	4€
Pain à l'italienne, huile d'olive et sel de Guérande 	4€
 Demi melon à l'italienne et Jambon de Parme  (demi-melon en tranche, Jambon de Parme 16 mesi, Grana Padano AOP, roquette)	17€

SALADES REPAS









Le concept est simple : sélectionnez une salade et choisissez une mozzarella ou une burrata (125g)	Mozzarella di buffala	Burratina	Burrata fumée	Burrata truffe
♥ Carpaccio de tomates anciennes Huile de basilic et crème de balsamique  	18€	19€	20€	20€
La Mamma Mia   Courgettes, aubergines et poivrons marinés, tomates anciennes, roquette	19€	20€	21€	21€
Salade de pâtes aux légumes du soleil et pickles de légumes    Aubergines, courgettes et poivrons marinés, pickles de carottes, oignons rouges	18€	19€	20€	20€

Supplément Stracciatella 3€

PASTA

Linguine alla bolognese     Sauce bolognaise (VBF), Grana Padano AOP et huile basilic	17€
Rigatoni alla carbonara    Guanciale, jaune d'œuf, Grana Padano AOP et pecorino	21€
Orecchiette al tartufo    Dès de jambon blanc, crème de truffe et ricotta, Grana Padano AOP et huile de truffe	22€
Linguine all'arrabiata     Sauce tomate pimentée, poivrons marinés et Grana Padano AOP	17€
Gnocchi au chèvre et saumon fumé   Crème de ricotta au chèvre, saumon fumé et roquette	20€
♥ Gnocchi de Parme et gorgonzola    Crème de gorgonzola, dès de Jambon de Parme 16 mesi, Grana Padano AOP, roquette, tomates cerises et noix	19€

SUGGESTIONS

♥ Tagliata de cœur de rumsteck VBF 170gr à l'huile de truffe  Cœur de rumsteck, roquette, Grana Padano AOP, tomates anciennes, huile de truffe	24€
Tartare de bœuf VBF 180gr à l'italienne et salade croquante   Tartare de bœuf, Grana Padano AOP, huile de basilic, pignons de pin, tomates cerises, pickles d'oignons rouges	21€
Lasagnes alla bolognese et salade croquante     Aubergines alla parmigiana   Gratin d'aubergines en sauce tomate et sa demi burrata fumée, salade croquante	22€
	19€

PIZZE TRADIZIONALE

pizze rosse

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| ● Margherita   | 14€ | Caterina   | 17€ |
| Sauce tomate, fior di latte, mozzarella di bufala, Grana Padano AOP, huile basilic | | Sauce tomate, poivrons marinés, spianata, fior di latte, huile basilic | |
| ● Napoletana    | 15€ | Tano    | 20€ |
| Sauce tomate, fior di latte, anchois, câprons | | Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, jambon de Parme 16 mesi, spianata, speck, œuf | |
| ● Regina   | 17€ | Veronica vegan   | 16€ |
| Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, huile persillée | | Sauce tomate, aubergines, courgettes et poivrons marinés, cœur d'artichaut, roquette, tomates cerises, huile basilic | |
| 4 Formaggi    | 16€ | Genova   | 18€ |
| Sauce tomate, fior di latte, chèvre, gorgonzola, Grana Padano AOP | | Pesto, tomates cerises, fior di latte, Grana Padano AOP, stracciatella, huile basilic | |
| ♥ 4 Pomodori    | 17€ | | |
| Tomates anciennes colorées, Grana Padano AOP, stracciatella, origan, huile basilic | | | |

PIZZE TRADIZIONALE

pizze bianche

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| ♥ Gricia    | 18€ | Dominica   | 19€ |
| Crème de ricotta, fior di latte, guanciale, pecorino, œuf, huile persillée | | Crème de ricotta, fior di latte, gorgonzola, jambon de Parme 16 mesi, roquette, crème de balsamique | |
| Pera   | 17€ | Daniela    | 21€ |
| Crème de ricotta, fior di latte, speck, poires, stracciatella, huile basilic | | Crème de ricotta, fior di latte, chèvre, saumon fumé, roquette | |
| ● Amaltea   | 16€ | ● Formaggi bianca   | 16€ |
| Crème de ricotta, fior di latte, chèvre, roquette, miel | | Crème de ricotta, fior di latte, chèvre, gorgonzola, Grana Padano AOP | |
| | | ● Zucca    | 18€ |
| | | Crème de courgette, pecorino, speck, Grana Padano AOP, roquette, noix | |

PIZZE GOURMET

	1/2 Mozzarella di buffalo	1/2 Burratina	1/2 Burrata fumée	1/2 Burrata truffe
Luigi   Sauce tomate, jambon blanc, champignons, cœur d'artichaut, roquette, Grana Padano AOP, fior di latte, huile de truffe	18€	19€	20€	21€
Primavera   Sauce tomate, fior di latte, jambon de Parme 16 mesi, Grana Padano AOP, tomates cerises, roquette	19€	20€	21€	22€
Tartufo   Crème de ricotta et truffe, fior di latte, jambon de Parme 16 mesi, roquette, Grana Padano AOP, huile de truffe	21€	22€	23€	24€

AGRÉMENTEZ VOS PLATS !

SUPLÉMENTS :

1,50€ - Œufs, légumes : poivrons, roquette,
champignons, aubergines, courgettes, artichauts

2€ - Fromages : chèvre, gorgonzola,
fior di latte, pecorino, Grana Padano AOP, stracciatella

3€ - Charcuteries : jambon de Parme 16 mesi,
jambon blanc, speck, spianata, saumon

4€ - Demi burrata



NOUVEAUTÉ (2€) :

Transformez votre
pizza en calzone !
(Accompagnée d'une salade croquante)




Notre pâte est préparée quotidiennement sur place et étalée exclusivement à la main.

FORMULES MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

(Hors jours fériés)

Plat du jour	13,90€
Entrée* + plat du jour <i>ou</i> Plat du jour + dessert*	17,90€
Entrée* + plat du jour + dessert*	20,90€

* Entrée : Demi bruschetta du moment *ou* artichaut à l'italienne  
(roquette, Grana Padano AOP, huile de truffe)

* Dessert : Panna cotta *ou* Tiramisu   

DU LUNDI AU DIMANCHE









(Hors jours fériés)

Formule Pizzeta + salade croquante	14,50€
Demi pizza (<i>sur une sélection de pizzas</i> ●)	

MENU BAMBINO 10€

Pizzeta Margherita
ou Pasta Napolitaine (sauce tomate)
+ 1 sirop au choix + 1 dessert enfant

DESSERTS

Pizzeta Nocciolata, éclats de noisettes et chantilly	10€
Panna cotta  (coulis de fraise, miel, sauce Nocciolata)	7€
♥ Tiramisu classique  	9€
Poire pochée caramel beurre salé et amandes effilées  	8€
Pavlova, chantilly, fraises et coulis de fruits rouges 	9€
Café gourmand (+2€ shooter limoncello)   (tiramisu, panna cotta caramel beurre salé et pavlova déstructurée)	9€

Les Allergènes

 <i>Gluten</i>	 <i>Moutarde</i>
 <i>Lactose</i>	 <i>Crustacés</i>
 <i>Oeuf</i>	 <i>Poisson</i>
 <i>Piment</i>	 <i>Céleri</i>
 <i>Traces de sésame, soja, fruits à coques, lupin ou arachides</i>	 <i>Végétarien</i>

Icônes à titre indicatif, pour plus d'informations ou en cas d'allergie avérée, merci de demander la liste des allergènes directement à votre serveur.

Mangia. Ridi. Ama



SUIVEZ-NOUS :

