

*M* la  
amma  
SAINT ROCH



## BAR À MOZZARELLA

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

Les dégustations sont accompagnées d'une salade composée

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

### Supplément charcuterie 3€

La dégustation 2 demi-burratas au choix 	14€
La dégustation 3 demi-burratas au choix 	17€

## ANTIPASTI

Dégustation de charcuteries et fromages italiens  	22€
Focaccia tomate et pecorino  	8€
Focaccia huile d'olive et sel de Guérande 	5€
Involtini speck et gorgonzola (x5) 	9€

## SALADES REPAS

Le concept est simple : sélectionne une salade et choisis une mozzarella ou une burrata (125g)

Mozzarella di buffala

Burrata nature ou ciboulette

Burrata fumée

Burrata truffe

Salade de pâtes  17€  
Casarecce, tomates cerises, oignons rouges, pesto rouge

17€

18€

18.5€

19€

Salade tomates anciennes  18€  
Marmande, noire de Crimée et ananas, huile de basilic

18€

19€

19.5€

20€

Salade Veggie  18€  
Poivrons et aubergines marinés, courgettes, tomates cerises

18€

19€

19.5€

20€

Salade Italienne  19,5€  
Poivrons rouges marinés, jambon de parme 24 mesi, Grana Padano AOP, tomates cerises

19,5€

20€

20,5€

21€

Supplément Stracciatella 3€

## PÂTES

Linguine bolognese  18€  
Sauce bolognaise, Grana Padano AOP

18€

Pappardelle aux cèpes  22€  
Crème de champignons et truffes, cèpes, Grana Padano AOP, speck

22€

Casarecce alla carbonara  20€  
Jaune d'œuf, Grana Padano AOP, guanciale

20€

Gnocchis au Gorgonzola  19€  
Crème de gorgonzola, noix, persillade

19€

## SUGGESTIONS

Tartare de bœuf au couteau  18€  
Pesto rouge, pignons de pin, oignons rouges, Grana Padano AOP, salade composée

18€

♥ Parmigiana di Melanzane  19€  
Sauce tomate, aubergines, Grana Padano AOP, fior di latte et demi-burrata fumée

19€

Lasagnes alla bolognese  20€  
Sauce bolognaise, Grana Padano AOP, salade composée

20€

---

## PIZZAS TRADITIONNELLES

### *base rouge*

Margherita  	13€	Laurencia  	16€
Mozzarella di bufala campana, Grana Padano AOP, huile de basilic		Tomate Marmande, noire de Crimée, tomate ananas, roquette, mozzarella di Buffala Campagna, huile de basilic	
Napoletana   	14€	Formaggi  	16€
Fior di latte, anchois, câprons		Fior di latte, gorgonzola, chèvre, Grana Padano AOP	
Alessi  	17€	Regina   	17€
Fior di latte, jambon de Parme 24 mesi, roquette, Grana Padano AOP		Fior di latte, champignons, jambon blanc, huile de basilic	
Veronica  <b>VEGAN</b>	14€	Tano  	19€
Courgettes, poivrons rouges marinés, aubergines, huile de basilic		Fior di latte, jambon de parme 24 mesi, jambon blanc, bresaola, spianata, roquette	
Caterina  	18€		
Fior di latte, spianata, poivrons rouges, demi-burrata fumée			

---

## PIZZAS TRADITIONNELLES

### *base blanche*

Polifemo   	16€	Amaltea  	15€
Fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf bio		Fior di latte, chèvre, miel, roquette	
Contadina  	17€	Daniela   	19€
Fior di latte, guanciale, chèvre, pickles d'oignons rouges		Fior di latte, chèvre, saumon fumé, roquette	
Formaggi Bianca  	16€	Dominica   	18,5€
Fior di latte, gorgonzola, taleggio, Grana Padano AOP		Fior di latte, gorgonzola, jambon de parme 24 mesi, roquette, crème de balsamique	

## PIZZAS GOURMETS

	Demi Mozzarella di buffala	Demi Burrata nature ou ciboulette	Demi Burrata fumée	Demi Burrata truffe
				
Luigi  	19€	19.5€	20€	21€
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, roquette, tomates cerises, Grana Padano AOP, huile de truffe				
Luca  	20€	20.5€	21€	22€
Sauce tomate, fior di latte, jambon de parme 24 mesi, roquette, Grana Padano AOP, tomates cerises				
Alba   	21€	21.5€	22€	23€
Crème de truffe, fior di latte, jambon blanc, Grana Padano AOP, huile de truffe				

## AGRÉMENTEZ VOS PLATS !

### SUPPLÉMENTS :

1,50€ : œuf bio, légume  
 2€ : fromage  
 3€ : charcuterie  
 4€ : demi-burrata :  
 nature / fumée / truffe / ciboulette

### NOUVEAUTÉ :



Transforme ta pizza en calzone ! Supplément : 2€  
 (Accompagnée d'une salade composée.)

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	17,90€
Plat du jour + dessert*	17,90€
Entrée* + plat du jour + dessert*	20,90€

\*Entrée : Involtini speck et gorgonzola (x3) ou Focaccia tomate pecorino  

\*Dessert : Panna cotta ou Tiramisu   

## DU LUNDI AU DIMANCHE

*(Hors jours fériés)*

Formule Pizzeta + salade composée     	13,50€
<i>Demi-pizza (sur une sélection de pizzas)</i>	

---

## MENU BAMBINO 10€

---

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

## DESSERTS

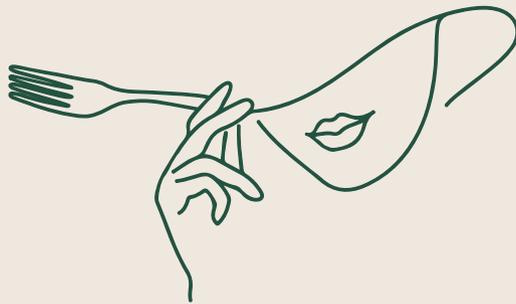
Chausson Nocciolata  	9€
Tiramisu classique   	8€
Café gourmet : dégustation de 3 desserts    	9€
Cheesecake à la fraise   	8€
Panna cotta   (Coulis fraise, miel ou Nocciolata)	7€

### Les Allergènes

- |  |  |
|--|--|
|  <i>Gluten</i>  |  <i>Moutarde</i>  |
|  <i>Lactose</i>   |  <i>Crustacés</i> |
|  <i>Oeuf</i>  |  <i>Poisson</i> |
|  <i>Traces de sésame, soja, fruits à coques, lupin ou arachides</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 :

