

*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		9€
Burrata di bufala 125g		10€
Burrata ciboulette 125g		10€
Burrata fumée 125g		10€
Burrata à la truffe 125g		11€

### Supplément charcuterie 3€

La dégustation 2 demies burrata au choix		12€
La dégustation 3 demies burrata au choix		17€

---

## ANTIPASTI

---

Dégustation de charcuteries et fromages italiens	 	18€
Focaccia farçie aux légumes	 	9€
Focaccia tomate et Pecorino	 	8€

## SALADES REPAS

	Mozzarella di buffala 125g 	Burrata nature ou ciboulette 125g 	Burrata fumée 125g 	Burrata truffe 125g 
Salade Veggie   Poivrons, courgettes et aubergines marinées	18€	19€	19.5€	20€
Salade Italienne   Poivrons marinés, jambon de Parme 24 mesi, grana padano, tomates cerises	18€	19€	19.5€	20€

## PÂTES

Supplément Stracciatella 3€

Linguine bolognese    	17€
Pappardelle aux cèpes      Cèpes et truffe, champignons de Paris, parmesan, chiffonnade de speck	21€
Mezze maniche à la carbonara      Jaune d'œuf, parmesan et guanciale	18€
Gnocchis sauce Gorgonzola et noix     	19€
Gnocchis alla Norma    Aubergines, sauce tomate, parmesan	19€

## SUGGESTIONS

Spezzato alla Siciliana   Boeuf et porc mariné, sauce tomate et petits légumes	21€
 Parmigiana di Melanzane    Sauce tomate, parmesan, basilic, aubergines, mozzarella	17€
Lasagnes alla bolognese     	19€

---

## PIZZAS TRADITIONNELLES

*base tomate*

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

Margherita    12€  
Mozzarella di bufala campana,  
parmigiano

Napoletana     14€  
Mozzarella, anchois, câpres

Alessi   16€  
Mozzarella, jambon de Parme  
24 mesi, roquette, grana padano

Veronica    **VEGAN**  14€  
Courgettes, poivrons, aubergines

Formaggi   16€  
Mozzarella, gorgonzola, chèvre,  
parmigiano

Regina   16€  
Mozzarella, champignons,  
jambon blanc

Tano    18€  
Mozzarella, jambon de Parme  
24 mesi, speck, jambon blanc,  
grana padano, roquette, bresaola

---

## PIZZAS TRADITIONNELLES

*base crème*

Margherita bianca   12€  
Mozzarella, tomates cerises  
rouges du Vesuvio

Amaltea   15€  
Mozzarella, roquette, chèvre, miel

Contadina   17€  
Mozzarella, guanciale, chèvre,  
oignons confits

Polifemo    16€  
Mozzarella, champignons, œuf bio,  
jambon blanc

Autunno    17€  
Mozzarella, gorgonzola, confiture  
de figes, noix et bresaola

Daniela    17€  
Saumon fumé, chèvre, roquette,  
mozzarella

## PIZZAS GOURMETS

	1/2	1/2	1/2	1/2
	Mozzarella di buffala	Burrata nature ou ciboulette	Burrata fumée	Burrata truffe
				
Luigi  	18€	18.5€	19€	20€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, roquette, tomates cerises, grana padano, huile de truffe				
Luca  	18€	18.5€	19€	20€
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mesi, roquette, grana padano, tomates cerises				
Alba   	20€	20.5€	21€	22€
Crème fraîche, mozzarella, crème de truffe, jambon blanc, grana padano, huile de truffe				

## AGRÉMENTEZ VOS PLATS !

### SUPPLÉMENTS :

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

### NOUVEAUTÉ :



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

---

## DESSERTS

---

Chausson Nocciolata	 	8€
Tiramisu classique	  	8€
Cannolo Sicilien revisité	  	7€
Café gourmet : dégustation de 3 desserts	   	9€
Cheesecake Nocciolata	  	7€

---

## MENU BAMBINO 10€

---

Pizzetta margherita    
ou Pasta napolitaine (sauce tomate)    
+ 1 sirop au choix + 1 dessert enfant    

## FORMULES MIDI

### UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

Plat du jour	11,90€
Entrée* + plat du jour	15,90€
Plat du jour + dessert*	15,90€
Entrée* + plat du jour + dessert*	19,90€

\*Entrée : Focaccia farçie ou Focaccia tomate et Pecorino  

\*Dessert : Cheesecake ou Tiramisu du moment   

### DU LUNDI AU DIMANCHE

Formule Pizzetta + salade composée     	12,90€
Demi-pizza (hors ALBA, LUCA, LUIGI, TANO, AUTUNNO)	

#### Les Allergènes

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

