

LABORATOIRE À BURRATA

NOTRE SPÉCIALITÉ!
NOS BURRATAS SONT FAITES SUR PLACE

Fromage à pâte filée proche de la mozzarella au cœur crémeux. Originaire des Pouilles.
Choix de garniture et servi avec focaccia à l'ail maison.

V SUR DEMANDE

150g 250g

BURRATA FRAÎCHE 21 | 31

Huile d'olive extra-vierge Fleur de sel

MANGUES & PESTO VERDE 25 | 35

Chutney de mangues • Poivrons • Menthe fraîche
• Pesto verde • Noix de coco rôtie

RÉMOULADE DE POIRES & BETTERAVES 24 | 34

Câpres • Persil • Gremolata • Chips de prosciutto

TOMATES CERISES & MÛRES 23 | 33

Oignons verts • Balsamique

PESTO TOMATES SÉCHÉES & PANCETTA 24 | 34

Noix de pin • Pancetta croustillante

CHAMPIGNONS MARINÉS & HUILE D'OLIVE 26 | 36

Vinaigre balsamique maison • Copeaux de parmesan

BOMBA & AUBERGINES MARINÉES ET ÉPICÉES 23 | 33

Huile d'olive • Poivrons brouillés • Olives Kalamata

CONDIMENTS

Huile de Truffe +3
Balsamique Maison +3

CHARCUTERIES

Chorizo +4.75
Prosciutto +5
Sopressata +4.50

ANTIPIASTI

OLIVES **SG** **V** 12

Mélange d'olives sautées avec ail rôti, EVOO et origan

POUTINE B&B 14

Gnocchis fritti nappés d'un ragoût de viande maison légèrement épicé [extra demie burrata +7]

BRUSCHETTA **V** 12

Crostini à l'ail, filet de tomates, fromage de chèvre, amandes rôties et sirop d'érable [extra gratin +3]

ARANCINI **V** 14

Arancini aux champignons sauvages et mascarpone servi avec réduction de marsala et coulis de balsamique

BOULETTES DE VIANDE DE NONNA CATERINA 13

Boulettes de veau à l'italienne, sauce tomate maison et copeaux de parmesan

PIEUVRE GRILLÉE **SG** 20

Tomates fraîches aux herbes, chorizo poêlé et coulis de poivrons

BLOCK DE MOZZARELLA FRITTI **V** 14

Croûte de chapelure de parmesan, soupçon de sauce tomate, bruschetta de poivrons rôtis et oignons confits

CALMARS FRITS & CHIPS DE PANCETTA 16

Calmars frits, copeaux de parmesan, oignons verts, chips de pancetta et aioli à la gremolata

CHOU-FLEUR FRIT **V** 14

Chou-fleur frit en croûte de chapelure à l'asiago servi avec sauce marinara et aioli d'artichauts et asiago

BRIE FONDANT [125G] **V** 16

Brie fondant, oignons confits, figues, pacanes caramélisées et coulis de sirop d'érable & apérol. Accompagné de focaccia à l'huile et à l'ail

PIZZAIOLLO

Pâte faite maison à tous les jours et fermentée à la bière pendant 48 heures
Option sans gluten: croûte au chou-fleur **SG**

PIZZA RUSTICA

(CROÛTE ÉPAISSE)

+ 3 Fior di Latte + 5 Burrata Maison

MARGHERITA **V** 17

Sauce tomate, filet de tomates, basilic frais, origan et huile d'olive extra-vierge

PEPPERONI À L'ANCIENNE 18

Sauce tomate, pepperoni à l'ancienne et huile d'olive extra-vierge

SAUCISSE & RAPINIS 19

Sauce tomate, rapinis sautés à l'ail, saucisse italienne, poivrons rôtis et oignons perlés

CHAMPIGNONS SAUVAGES & HUILE DE TRUFFE **V** 21

Huile et ail, champignons sauvages, huile de truffe et réduction balsamique, copeaux de parmesan et soupçon de sauce tomate

PANCETTA & OIGNONS 22

Sauce bolognese, pancetta classica, capicollo, sopressatta, oignons et huile d'olive extra-vierge

TROIS OLIVES **V** 19

Huile et ail, mélange d'olives méditerranéennes, filet de tomates et fromage asiago

PIZZA NAPOLETANA

(CROÛTE MINCE)

+ 3 Fior di Latte + 5 Burrata Maison

POULET & PESTO 23

Pesto de pistaches, tomates séchées, poulet mariné rôti et oignons perlés

VEGETALE **V** 19

Rapinis, poivrons rôtis, chou-fleur rôti, aubergines marinées, olives noires et copeaux de parmesan

CHÈVRE ET SPECK 23

Huile et ail, soupçon de tomate, mozzarella, chèvre des neiges, oignons perlés, figues confites, roquette et prosciutto fumé

BIRRA & BASTA 24

Sauce tomate, pepperoni, chair de saucisse, pancetta et 3 boulettes de viande B & B

LA PORTUGESE 24

Huile et ail, soupçon de sauce tomate, chorizo, calmars grillés, huîtres fumées et anchois

TROIS FROMAGES **V** 23

Sauce tomate, stracciatella, asiago, chèvre, tomates séchées, raisins rouges et noix de pin

PASTA AL DENTE

disponible sur demande

SPAGHETTI TOMATE & BASILIC **V** 19

Sauce marinara, ail, échalotes française, basilic frais

PENNE RAGÙ À LA VIANDE 21

Servi avec boulettes de viande B&B et pain à l'ail [Extra boulette +2.50]

LINGUINI FRUITS DE MER 27

Crevettes, pétoncles, palourdes, calmars, ail, anchois et sauce marinara

MAFALDA POULET & TOMATES SÉCHÉES 26

Pesto de tomate séchées, poulet rôti, artichauts, asperges, oignons rouges, vin blanc, crème

SPAGHETTI ARRABIATA **V** 20

Tomate cerises, olives, ail, échalotes française, chilli épicé, marinara

LINGUINI CARBONARA 26

Pancetta, asperges, épinards, menthe fraîche, crème et jaune d'oeuf

MALFADA FORESTIER 24

Huile et ail, champignons sauvages, sopressata, roquette et copeaux de parmesan

MARGHERITE BOEUF BRAISÉ 24

Prosciutto, champignons sauvages, marsala, fond de veau et crème

MAC & BASTA 21

Pancetta, ail, échalotes françaises, oignons verts, persil, vin blanc, crème fromage cheddar et asiago

GNOCCHI AU PESTO À LA CRÈME **V** 23

Gnocchis avec pesto aux pistaches, crème et parmesan

AL FORNO

LASAGNE BIG MAMMA 21

Ragu de boeuf, béchamel, chair de saucisse, sopressata, parmesan et mozzarella

CHOU-FLEUR AU FOUR 21

Chou-fleur en croûte de fromage asiago, sauce tomate et béchamel. Gratiné aux trois fromages : mozzarella, cheddar et fromage en grains

OSSO BUCCO À LA MILANAISE 32

Ossobuco de porcelet, mirepoix de légumes, vin rouge, sauce tomate, fond de veau et gremolata. Servi avec risotto au safran

POULET PARMIGIANA 24

Nappé d'un ragoût de viande et gratiné avec fromage mozzarella

INSALATA

CÉSAR GORGONZOLA 13 | 17

Parmesan, croûtons géants à l'ail, fromage bleu, noix de pin et pancetta croustillante

PANZANELLA AUX TOMATES 14 | 17

Effiloché de mozzarella garni avec un croûton à l'ail, chou frisé et oignons confits

DESSERT

TIRAMISU BIRRA & BASTA 9

Canolli farcis à la ricotta, chocolat et pistaches

CANOLLI CLASSICO 7

Canolli farcis à la ricotta, chocolat et pistaches

BOMBOLINO 11

Bombolino farcie de nutella, amaretto concassé, grand marnier et zeste d'orange

AJOUT POLLO
PANE À LA MILANAISE
+9