

## PUCCE ..... 9,90 €

### SAN DANIELE

Jambon cru San Daniele 18 mois D.O.P.- Burrata  
Pousses d'épinards - Confiture de figues

### MADDALENA

Jambon cuit aux herbes - Mozzarella fior di latte de Campanie  
Pousses d'épinard - Sauce rosée maison

### PAESANA

Aubergines Violettes Siciliennes - Tomate confites maison - Basilic  
Mozzarella di Bufala de Campanie - Parmigiano Reggiano D.O.P.

### ARICCIA

Porchetta artisanale (Cochon de lait braisé) - Mozzarella di Bufala  
Sauce Tartare Maison

### CARBONARA

Guanciale coupé en fines tranches - Guanciale cuit à la poêle  
Crème de Pecorino Romano D.O.P et crème de jaunes d'œufs fait maison

### BOLOGNA

Mortadella aux Pistaches - Roquette - Stracciatella des Pouilles  
Pesto de pistache Siciliennes - Roquette

### LIGURE

Pesto de basilic maison - Courgettes siciliennes frites - Ricotta di Bufala D.O.P  
Pignons de pin torréfiés

### CALABRESE

Thon - Oignon rouge de Tropea I.G.P  
Citrons de Sicile confits maison

## PIZZE ALLA PALA ..... 7,90 €

### STROMBOLI

+1€

Courgettes Vertes Siciliennes - Mozzarella fior di latte de Campanie  
Tomates confites maison - Ricotta di Bufala D.O.P.- Basilic

### CAPRI

Sauce tomate Napolitaine - Mozzarella di bufala de Campanie  
Basilic

### REGGIO

Sauce tomate Napolitaine - Spianata Calabraise (Saussisson piquant calabrais)  
Mozzarella fior di latte de Campanie

### DE SAISON

+1€

Crème d'artichauts de la région de Molise  
Mozzarella Fior di Latte de Campanie  
Citrons de Sicile confits maison  
Parmigiano Reggiano D.O.P - Roquette

## LASAGNE ..... 12,90 €

### ALLA BOLOGNESE

Pâtes fraîches artisanales - Sauce Bolognese maison (porc & bœuf)  
Béchamel - Parmigiano reggiano D.O.P

### AL PESTO

Pâtes fraîches artisanales - Mozzarella fior di latte de Campanie  
Sauce Pesto maison (ail - pignons de pin - basilic)  
Béchamel - Parmigiano Reggiano D.O.P.  
Pecorino Romano D.O.P.

### TARTUFO NERO

Pâtes fraîches artisanales - Crème de truffe noire artisanale  
de la région de Modise -Béchamel - Mozzarella fior di latte D.O.P.  
Parmigiano reggiano D.O.P.

## ALTRE SPECIALITÀ

### POLPETTE AL SUGO ..... 3,9 €/100 G

Viande de Bœuf et de Porc - Sauce Tomate - Oignons Rouges de Tropea I.G.P

### INSALATA DI PASTA ..... 3,5 €/100 G

Conchiglioni - Tomates Datterino de Sicile - Thon  
Mozzarella Fior di Latte de Campanie - Olives Noires Leccino - Basilic

### ANTIPASTINI

Peut varier selon l'envie du chef

### COURGETTES ALLA SCAPECE ..... 2,5 €/100 G

Courgettes vertes Siciliennes grillées au four avec un pesto d'ail,  
menthe et basilic

### AUBERGINES A FUNGHETTO ..... 2,5 €/100 G

Aubergines violettes Siciliennes frites et sautées à la poêle  
avec une sauce tomate napolitaine

### ASPERGES VERTES DI NAPOLI ..... 3,9 €/100 G

Asperges vertes napolitaines cuites à la vapeur, pignons de pin torréfiés

Tous nos prix incluent la TVA et le service

## ARANCINE ..... 5,00 €

### BOLOGNESE & PETITS POIS

Arancino fourré à la sauce ragù maison et petits pois

### PESTO & MOZZARELLA

Arancino fourré à la sauce pesto maison et de la mozzarella  
fior di latte de Campanie

### RICOTTA & TARTUFO NERO

Arancino fourré à la ricotta di bufala D.O.P. et à la crème de truffe noire

### NORMA

Arancino fourré aux aubergines et à la ricotta de brebis

### JAMBON & MOZZARELLA

Arancino fourré au jambon cuit et à la mozzarella fior di latte de Campanie

### ASPERGES & CHÈVRE

Arancino fourré aux asperges napolitaines et au fromage de chèvre napolitain **+ 0,5 €**

## DESSERTS ..... 4,90 €

### TIRAMISÙ AU CAFÉ et biscuit maison

### PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

### MOUSSE CHOCOLAT crumble au chocolat noir

### CREMA AL LIMONE crumble au chocolat noir et fruit de la passion

### CANNOLO SICILIANO CHOCOLAT ..... 6,00 €

Biscuit frit au Marsala - Ricotta de Brebis sucrée aux pépites de chocolat

### CANNOLO SICILIANO PISTACHE ..... 6,00 €

Biscuit frit au Marsala - Ricotta de Brebis sucrée à la crème de pistache  
artisanale Sicilienne

## BOISSONS

### AQUA NATURALE 50cl ..... 3,00 €

### AQUA FRIZZANTE 50cl ..... 3,00 €

### COLA ARTISANAL SICILIEN 33cl ..... 3,90 €

### LIMONADES ARTISANALES SICILIENNES 33cl ..... 3,90 €

Citron / Orange sanguine / Pamplemousse

## BIÈRES

### SEME DORATO Blonde Sicilienne - 5,1% - 33cl ..... 5,50 €

### SEME ROSSA Rousse Sicilienne double malt - 7% - 33cl ..... 6,00 €

## VINS

### PROSECCO ..... 28,00 €

### PELLISSERO NEBBIOLO 2019 ..... 45,00 €

### TUSCANTE 2020 ..... 28,00 €

### CORTE GIARA 2021 ..... 30,00 €

### ETNA ROSSO 2019 ..... 40,00 €

## CAFE

### CAFÉ NAPOLITAIN ..... 2,00 €

## PLANCHES

### CHARCUTERIE ..... 17,50 €

### MIXTE ..... 19,50 €

### VÉGÉTARIENNE BURRATA ..... 19,50 €

Bienvenuti a casa!

Chez NATURALE, nous faisons le pain et la pâte de nos pizzas nous-même, et pour avoir le meilleur résultat possible, nous utilisons des farines de blés anciens issues de l'agriculture raisonnée, du levain maison et de quelques graines. Nous cuisinons au maximum de saison, et c'est pourquoi certains de nos produits peuvent parfois manquer à la carte et d'autres apparaissent.