

# BUON APPETITO A FAMOSA

## ANTIPASTI

CONDIVIDI CON AMORE

### L'ANTIPASTI D'ANTO E FABIO 19,5€

*Jambon cru San Daniele, mortadella al pistacchio, jambon cuit à la truffe, burrata delle puglie sur nid de roquette, tomates séchées, réduction balsamique, huile d'olive extra-vierge*

- JAMBON CRU SAN DANIELE D.O.P. 16/18 mois d'affinage ..... 9€
- JAMBON BLANC À LA TRUFFE ..... 9€
- MORTADELLA IGP DI BOLOGNA PISTACHÉE ..... 7€
- POLPO MARINATO ..... 10€
- ARANCINI Spécialité Sicilienne : boulette de riz frit al ragù et petits pois ..... 9€
- MOZZARELLA DI BUFALA (✓) D.O.P. 125g ..... 7€
- GORGONZOLA D.O.P (✓) ..... 8€
- PECORINO PEPATO (✓) Fromage sec d'origine Sicilienne de brebis poivré ..... 8€
- BURRATA DELLE PUGLIE (✓) D.O.P. 200g. *Supplément Huile de truffe blanche +1,50€* ..... 9,5€
- BURRATA ALLA PAPPÀ (✓) ..... 13,9€  
*Big Burrata delle puglie 200g, compotée de pain perdu avec sauce tomate della casa, ail, filet d'huile d'olive*
- MARINATA DI VERDURE (✓) Assortiment de légumes marinés ..... 9€
- STRACCIATELLA (✓) Cœur crémeux de la Burrata ..... 8€
- FOCACCIA (✓) Pizza blanche, huile d'olive, origan ..... 7€

### ANTIPASTO DEL PESCATORE 24,5€

*Poulpe et Tartare de saumon préparés le chef et sa stracciatella*

## INSALATE

FRESCHEZZA E LEGGEREZZA

- SALADE ITALIENNE ..... 17€  
*Salade, artichauts marinés, tomates séchées, mozzarella di bufala D.O.P., grissini, jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), parmesan DOP & sauce pesto*
- SALADE DE L'ESTATE ..... 18,5€  
*Salade verte, tomates de saison, jambon blanc truffé, burrata delle puglie D.O.P., réduction balsamique*
- CAPRESE DI BUFALA (✓) ..... 16,5€  
*Tomates de saison & mozzarella di bufala D.O.P., huile d'olive extra-vierge, basilics*

# PASTA

DELLA MAMA

- **LASAGNE** ..... 18,5€  
*Alla bolognese della mamma*
- **LINGUINE ALLE VONGOLE** ..... 22,5€  
*Linguines aux palourdes*
- **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** (✓) ..... 16,5€  
*Sauce tomate maison*  
**Après cuisson :** mozzarella di bufala D.O.P.
- **FAGOTTINI** ..... 21,9€  
*Pâtes farcies jambon cru à la crème de truffe*  
**Après cuisson :** Jambon cru San Daniele
- **PAPPARDELLE TRUFFE DE SAISON** (✓) ..... 32€  
*Pappardelle avec ces copeaux de truffe de saison*
- **LA « VERA » CARBONARA** ..... 17,5€  
*Guanciale , pecorino peppato et œuf*
- **PAPPARDELLE À LA CRÈME DE TRUFFE** (✓)\* ..... 21,5€
- **TROFIE AL PESTO DI PISTACCHIO** (✓)\* ..... 21,5€  
*Con stracciatella*
- **MEZZE RIGATONI AL POMODORO** (✓)\* ..... 16,5€  
*Con stracciatella*
- **RISOTTO DU CHEF** ..... 24,5€  
*Tous les mois, le chef donne vie à ses envies*

+ SUPPLÉMENTS Stracciatella OU Mozzarella di Bufala 4€

# CARNE

DELIZIOSE

- **POLPETTE ALLA SICILIANA** ..... 22,9€
- **"BIG" POLPETTE (X5) ALLA SICILIANA** ..... 31€
- **VITELLO TONATO** ..... 14€ entrée / 24€ plat
- **ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE** ..... 24,5€
- **ESCALOPE DE VEAU VALDOSTANA** ..... 27,5€  
*Escalope de veau panée, nappée jambon blanc & mozzarella gratinée au four*

+ ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 5,5€

Toutes les viandes sont accompagnées de pâtes ou d'aubergine alla parmigiana // Viande origine France

# PIZZE

AUTENTICA E SENZA TEMPO

<b>MARGHERITA</b> (✓) <i>Tomate, mozzarella, olives, origan</i> .....	12,5€
<b>MIXTE</b> <i>Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan</i> .....	13,5€
<b>CAPRI</b> <i>Tomate, anchois, mozzarella, câpres, olives, origan</i> .....	14€
<b>CHÈVRE MIEL</b> (✓) <i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre   AC : miel et amandes effilées</i> .....	14€
<b>ATOMIQUE</b> <i>Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, olives, origan</i> .....	15€
<b>SALAME PICCANTE</b> <i>Tomate, mozzarella, ventricina, olives, origan</i> .....	15€
<b>3 FORMAGGI</b> <i>Tomate, mozzarelle, gorgonzola D.O.P, parmesan râpé D.O.P, olives, origan</i> .....	15€
<b>PARMIGIANA</b> <i>Tomate, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan, olives, origan</i> .....	18,5€
<b>QUATTRO STELLE</b> <i>Tomate, chèvre, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan</i> .....	15€
<b>CALZONE</b> <i>Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, œuf, origan</i> .....	16€

**LA PIZZA DU MOIS** Une création différente spécialement concoctée par Anto & Fabio pour vous **21,5€**

## LE FAMOSE

PIZZE SPECIALI

<b>MARGHERITA « PREMIUM »</b> <i>Tomate, mozzarella, olives</i> .....	18,5€
<i>Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive extra-vierge, origan</i>	
<b>CATANESE</b> <i>Mozzarella, pesto de pistache</i> .....	19,5€
<i>Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, mortadella di bologna, éclats de pistache, tomates cerises, basilic frais</i>	
<b>VEGETARIANA</b> <i>Tomate, mozzarella, aubergines della casa, tomates séchées, artichauts</i> .....	16,5€
<i>Après cuisson : parmesan, tomates cerises, huile d'olive extra-vierge, origan</i>	
<b>PALMA D'ORO D.O.P.</b> <i>Tomate, mozzarella</i> .....	19,9€
<i>Après cuisson : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), mozzarella di bufala D.O.P, olives, basilic, origan</i>	
<b>CALABRESE</b> <i>Tomate, mozzarella, ventricina (charcuterie), olives</i> .....	19€
<i>Après cuisson : mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic frais</i>	
<b>BOMBER</b> <i>Tomate, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, ventricina, olives</i> .....	20,5€
<i>Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, origan, basilic frais</i>	
<b>PARMIGIANA D.O.P.</b> <i>Tomate, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan D.O.P, olives</i> .....	22,9€
<i>Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, basilic frais, origan, tomates cerises</i>	
<b>BUFALINA</b> <i>Tomate</i> .....	21€
<i>Après cuisson : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), roquette, tomates cerises, mozzarella di bufala D.O.P, parmesan DOP, huile d'olive extra-vierge, origan</i>	
<b>TRUFALINA</b> <i>Mozzarella, crème de truffe</i> .....	19,5€
<i>Après cuisson : jambon blanc à la truffe, mozzarella di bufala D.O.P, origan, basilic frais</i>	
<b>TARTUFO D.O.P.</b> <i>Mozzarella, crème de truffe</i> .....	22,5€
<i>Après cuisson : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), roquette, mozzarella di bufala D.O.P, huile de truffe blanche, tomates cerises, origan, parmesan D.O.P</i>	

**SUGGESTION** Pour varier les plaisirs, notre chef vous propose une suggestion composée de produits frais et de saison !

### + SUPPLÉMENTS POUR LES GOURMANDS

Tout supplément + 2€ / Légumes marinés, spaniata, Ventricina, mortadella pistachée, huile de truffe + 3€ / Jambon cru San Daniele, jambon blanc à la truffe, mozzarella di bufala 100g + 4€ / Burrata 200g + 6,50€

(✓) : plats végétariens | Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité devra être présentée. PRIX NETS EN EUROS - Service compris.

# DOLCI

## DOLCEZZA DELLA VITA

DESSERTS RÉALISÉS PAR UNE CHEFFE PÂTISSIÈRE

<b>HOT COOKIES</b> <i>COOKIE MAISON au 2 chocolats, noisettes, amandes</i> <i>Caramel beurre salé, Nocciolata, Boule de glace vanille</i>	6,5€
<b>GASPACCIO</b> <i>De framboise &amp; sa boule citron</i>	7,5€
<b>PANNA COTTA MAISON</b> <i>Caramel beurre salé ou fruits rouges</i>	7,5€
<b>PROFITEROLES D'ANTO E FABIO</b> <i>Glace stracciatella et sa sauce nocciolata et chantilly</i>	9,9€
<b>CANNOLO SICILIANO</b>	8€
<b>LA MAGNIFIQUE TARTE</b> <b>CITRON MERINGUÉE DU CHEF</b>	8€
<b>TIRAMISU</b>	8€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <i>et sa boule vanille</i>	9,5€

# LA GELATERIA FAMOSA

## VA BENE E BASTA

TOUTES LES GLACES ARTISANALES VIENNENT DE LA MAISON NARDONNE

<b>COUPE 2 BOULES</b> <i>Au choix : vanille, chocolat, stracciatella</i> <i>pistache et citron</i>	6€
<b>DONNA BIANCA</b> <i>Vanille, stracciatella, chocolat chaud, chantilly</i>	9,5€
<b>COLONEL</b> <i>Deux boules citron et Vodka</i>	9,9€
<b>AMALFI</b> <i>Deux boules citron et Limoncello</i>	9,9€

# FAMOSA

**NO PAPARAZZI  
PER FAVORE**