

PASTA

DELLA MAMA

- **LASAGNE** 18,5€
Alla bolognese della mamma
- **LINGUINE ALLE VONGOLE** 23,9€
Linguines aux palourdes
- **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** (✓) 16,5€
Sauce tomate maison
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P.
- **FAGOTTINI** 22,5€
Pâtes farcies jambon cru à la crème de truffe
Après cuisson : Jambon cru San Daniele
- **PAPPARDELLE TRUFFE DE SAISON** (✓) 34€
Pappardelle avec ses 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** (✓)* 23,5€
Con stracciatella
- **MEZZE RIGATONI AL POMODORO** (✓)* 16,5€
Con stracciatella
- **RISOTTO DU CHEF** 24,9€
Tous les mois, le chef donne vie à ses envies

+ **SUPPLÉMENTS** Stracciatella OU Mozzarella di Bufala 4€

CARNE

DELIZIOSE

- **POLPETTE ALLA SICILIANA** 23,9€
- **"BIG" POLPETTE (X5) ALLA SICILIANA** 32,9€
- **VITELLO TONATO** 15€ entrée / 24,5€ plat
- **ESALOPE DE VEAU ALLA MILANESE** 26€
- **ESALOPE DE VEAU VALDOSTANA** 28,9€
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 Il Viande origine France

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

PIZZE

AUTENTICA E SENZA TEMPO

- MARGHERITA** (✓) *Tomate, mozzarella, olives, origan* 13,5€
- MIXTE** *Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan* 14,5€
- CAPRI** *Tomate, anchois, mozzarella, câpres, olives, origan* 15€
- CHÈVRE MIEL** (✓) *Crème fraîche, mozzarella, chèvre | AC : miel et amandes effilées* 15€
- ATOMIQUE** *Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, olives, origan* 15,9€
- SALAME PICCANTE** *Tomate, mozzarella, ventricina, olives, origan* 15,9€
- 3 FORMAGGI** *Tomate, mozzarelle, gorgonzola D.O.P, parmesan râpé D.O.P, olives, origan* 15,9€
- PARMIGIANA** *Tomate, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan, olives, origan* 18,9€
- QUATTRO STELLE** *Tomate, chèvre, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan* 16,5€
- CALZONE** *Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, œuf, origan* 16,9€

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

LE FAMOSE

PIZZE SPECIALI

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

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

HOT COOKIE 11€ <i>COOKIE MAISON aux 2 chocolats, noisettes, amandes Caramel beurre salé, Nocciolata, Boule de glace vanille</i>
GASPACCIO 7,5€ <i>Selon l'humeur de Maroula</i>
PANNA COTTA MAISON 7,5€ <i>Caramel beurre salé ou fruits rouges</i>
PROFITEROLES DE FABIO E ANTO 11€ <i>Glace stracciatella et sa sauce nocciolata et chantilly</i>
CANNOLO SICILIANO 8,5€
LA MAGNIFIQUE TARTE CITRON MERINGUÉE DU CHEF 9€
TIRAMISU 9€
MOELLEUX AU CHOCOLAT 9,9€ <i>et sa boule vanille</i>

LA GELATERIA FAMOSA

VA BENE E BASTA

TOUTES LES GLACES ARTISANALES VIENNENT DE LA MAISON NARDONNE

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

FAMOSA
NO PAPARAZZI
PER FAVORE

BUON APPETITO A FAMOSA

ANTIPASTI

CONDIVIDI CON AMORE

L'ANTIPASTI DE FABIO E ANTO 21€

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 9,9€
• JAMBON BLANC À LA TRUFFE 9,5€
• MORTADELLA IGP DI BOLOGNA PISTACHÉE 8€
• POLPO MARINATO 12,5€
• ARANCINI Spécialité Sicilienne : boulette de riz frit al ragù et petits pois 9,9€
• MOZZARELLA DI BUFALA (✓) D.O.P. 125g 8,5€
• GORGONZOLA D.O.P (✓) 9€
• PECORINO PEPATO (✓) Fromage sec d'origine Sicilienne de brebis poivrée 9,5€
• BURRATA DELLE PUGLIE (✓) D.O.P. 200g. Supplément Huile de truffe blanche +1,50€ 11€
• BURRATA ALLA PAPPÀ (✓) 14,5€ <i>Big Burrata delle puglie 200g, compotée de pain perdu avec sauce tomate della casa, ail, filet d'huile d'olive</i>
• MARINATA DI VERDURE (✓) Assortiment de légumes marinés 12,9€
• STRACCIATELLA (✓) Cœur crémeux de la Burrata 9,5€
• FOCACCIA (✓) Pizza blanche, huile d'olive, origan 8€

ANTIPASTO DEL PESCATORE 24,5€

Poulpe et Tartare de saumon préparés le chef et sa stracciatella

INSALATE

FRESCHEZZA E LEGGEREZZA

SALADE ITALIENNE 17,9€ <i>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</i>
SALADE DE L'ESTATE 18,9€ <i>Salade verte, tomates de saison, jambon blanc truffé, burrata delle puglie D.O.P., réduction balsamique</i>
CAPRESE DI BUFALA (✓) 17,5€ <i>Tomates de saison & mozzarella di bufala D.O.P., huile d'olive extra-vierge, basilic</i>

DOLCI

DOLCEZZA DELLA VITA

DESSERTS RÉALISÉS PAR UNE CHEFFE PÂTISSIÈRE

HOT COOKIE <i>COOKIE MAISON aux 2 chocolats, noisettes, amandes, Caramel beurre salé, Nocciolata, Boule de glace vanille</i>	11€	CANNOLO SICILIANO	8,5€
GASPACCIO <i>Selon l'humeur de Maroula</i>	7,5€	LA MAGNIFIQUE TARTE CITRON MERINGUÉE DU CHEF	9€
PANNA COTTA <i>Caramel beurre salé ou fruits rouges</i>	7,5€	TIRAMISU	9€
PROFITEROLES D'ANTO E FABIO <i>Glace stracciatella et sa sauce nocciolata et chantilly</i>	11€	MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa boule vanille	9,9€

LA GELATERIA FAMOSA

VA BENE E BASTA

TOUTES LES GLACES ARTISANALES VIENNENT DE LA MAISON NARDONNE

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



Fabio [®] Añto
MORREALE

DIGESTIVI

LIMONCELLO <i>4cl</i>	6,5€
GRAPPA, SAMBUCA, AMARETTO, AVERNA, AMARO DEL CAPO <i>4cl</i>	7€
COGNAC, POIRE WILLIAM <i>4cl</i>	7,5€
GET 27, GET 31 <i>6cl</i>	7,5€
WHISKY <i>Ballantines</i> , VODKA <i>Sobieski</i> , GIN <i>Bombai</i> , RHUM <i>Bacardi blanc</i> <i>8cl</i>	8€
GRAPPA <i>supérieure « ambrée »</i> <i>4cl</i>	12€
VODKA <i>Grey Goose</i> <i>4cl</i>	12€
GIN <i>Hendricks</i> <i>4cl</i>	12€
CHARTREUSE <i>verte ou jaune</i> <i>4cl</i>	10€
CHARTREUSE <i>centenaire</i> , CHARTREUSE MOF <i>4cl</i>	14€
CHARTREUSE VEP <i>4cl</i>	25€
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX <i>4cl</i>	13€
WHISKY <i>Dalwhinnie</i> , RHUM <i>Zacappa</i> <i>4cl</i>	14€
DÉGUSTATION CHARTREUSES <i>x4 shooters de 2cl</i>	22€
<i>Chartreuse verte et jaune, centenaire et Génépi</i>	

BEVANDE CALDE

CAFFÈ LAVAZZA	2,6€	DOUBLE EXPRESSO	4,9€
DECAFFEINATO	2,5€	CAFFÈ MACCHIATO	2,9€
CAPPUCCINO	3,9€	THÉ ou INFUSION	3,8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. PRIX NETS EN EUROS - Service compris