

Aperitivo

LA FOCACCIA | 6

Focaccia della Nonna with rosemary and fleur de sel.

BOMBA MOZZA | 8

Mini fried pizzas topped with mozzarella di bufala DOP, parmesan reggiano and basil, to eat with your fingers.

BEAUFORT AOP | 8 Plate of Beaufort.

FONTINA | 8 Plate of Fontina.

MORTADELLA DI BOLOGNA | 8 Plate of Mortadella di Bologna with pistachio.

SALAMI | 8 Plate of Salami.

GOAT CHEESE | 9 Plate of Goat cheese.

COPPA | 9 Plate of Coppa.

FRITTI CAULIFLOWER | 9 Little nuggets of fried cauliflower to dip in a truffle mayonnaise.

PROSCIUTTO SAN DANIELE | 9 Plate of Prosciutto San Daniele 18 mois.

HOMEMADE ARANCINI | 12 Rice, mozzarella tomatoes, parmesan and basil.

LA SELEZIONE DI CASA NONNA | 92 The assortment of cheeses and cured meats, when it comes to choosing, take it all.



Antipasti

LE VITELLO TONNATO | 12

Thinly sliced veal, creamy tuna mayonnaise, puffed capers : in short, the best of the resort!

LA PARMIGIANA DI MELANZANE | 12 Eggplant and parmesan cheese.

GIARDINIERA E PORCHETTA | 12 Porchetta and a mix of winter pickled veggie, to ease your conscience before the fondue...

QUEEN BURRATA DES POUILLES | 14 *To share* Puglia Burrata 200g and olive oil, we'd love to hear from you !

SALADE CAPRESE | 14 Tomato "cœur de bœuf" et mozzarella di buffala.

MORE PASTA LESS DRAMA

La Pasta

WITH MORELS OR PORCINI MUSHROOMS | 21 *1 ou 2 pers* Fettuccine with morels or porcini mushrooms parmesan and chives.

GNOCCHETTI MARINARA SAUCE | 21 *1 ou 2 pers* Tomato and burrata.

CAVATELLI CACIO E PEPE SAUCE | 21 *1 ou 2 pers* Green peas and crunchy guanciale.

PASTA DEL GIORNO | 19



Fondue transalpine

250gr /person - 2 pers minimum | 24€ per person

A blend of melted French and Italian cheeses (Tome, Fontina, Castelmagno), served with generous pieces of focaccia.

For those with a sweet tooth | 5€ per person
Salad and steamed potatoes.

La Pizza

The real ruota di carretto,
a Neapolitan pizza

ALL OUR PIZZAS ARE DESIGNED TO BE
SHARED.... OR NOT

THE NAUGHTY | 20 Mozzarella base, nduja, gorgonzola, bacon de colonnata.

LA BACCIATA | 22 Arugula, coppa and Parmesan shavings.

LA CASA NONNA | 25 Tomato base, mozzarella, speck, caciocavallo cream, confit tomatoes, basil & buffalo.

LA DOLCE VITA | 28 White base, mozzarella, capocollo, lemon stracciatella, roasted cherry tomatoes, basil, burrata, Parmesan shavings.

EVENING MENU



Secondi

CHAMPI' SOTTO | 18 Spelt risotto, basilic pesto, celeriac, Eryngi mushrooms.

TAGLIATA DI MANZO | 25 *200grs* Beef cutlet with gremolata sauce and Parmesan shavings

ORECCHIA DI ELEFANTE | 34 *280g to 300g* Escalope milanese on the bone, gremolata, lemon mayonnaise, what the people ask for.

Sides

MIXED SALAD | 7 Green salad tomato and radish.

GRILLED POTATOES WITH HERBS | 8 New potatoes with herbs.

SCAROLE | 8 Sauted in olive oil, cranberry and pine nut.

FENNEL SALAD | 12 Fennel, olives and orange.

Affogato

AFFOGATO | 7 Vanilla ice cream, espresso and pistachio topping.

AFFOGATO FOR ADULTS ONLY | 12 Vanilla ice cream, coffee, pistachio topping Amaretto or Adriatico blanco or hazelnut liquor.

Dessert

NONNA'S TROLLEY | 10 *Ask a member of our squadra for desserts!*

NOCCIOLETTI | 8 *Fried pizza pasta with nocciolata.*

PANETTONE PERDU | 11 Panettone french toast style, yoghurt ice cream & red fruits coulis.





Secondi

CHAMPI' SOTTO | 18

Risotto d'épeautre, pesto de basilic, champignons.

TAGLIATA DI MANZO | 25

200grs

Côtelette de bœuf sauce gremolata et copeaux de parmesan.

ORECCHIA DI ELEFANTE | 34

280g à 300g

Escalope milanese sur l'os, gremolata, mayonnaise au citron, que demande le peuple.

Sides

SALADE MIXTE | 7

Petite salade verte, tomate et radis.

POMMES GRENAILLES AUX HERBES | 8

Le side qui donne la patate.

SCAROLE | 8

Sautée l'huile d'olive, cranberry et pignon de pin.

SALADE DE FENOUIL | 12

Fenouil, orange et olives.

Affogato

AFFOGATO | 7

Glace vanille, café et supplément pistache.

AFFOGATO FOR ADULTS ONLY | 12

Glace vanille, café, supplément pistache Amaretto ou Adriatico blanco ou Liqueur de Noisette.

Dessert

LE CHARIOT DELLA NONNA | 10

Demandez les desserts à un membre de notre squadra !

NOCCIOLETTI | 8

Mama mia une tuerie à la nocciolata frit!

PANETTONE PERDU | 11

10 KG DE TROUVÉS

Panettone façon pain perdu, glace au yaourt, coulis de fruits rouges.

MORE PASTA LESS DRAMA

Aperitivo

LA FOCACCIA SUPER CHAUDE | 6

Focaccia della Nonna au romarin et fleur de sel.

BOMBA MOZZA | 8

Mini pizzas frites garnies de mozzarella di bufala DOP, parmesan reggiano et basilic, à manger avec les doigts.

BEAUFORT AOP | 8

Assiette de Beaufort.

FONTINA | 8

Assiette de Fontina.

SALAMI | 8

Assiette de Salami.

MORTADELLA DI BOLOGNA | 8

Assiette de Mortadella di Bologna et pistache.

TOMME DE CHÈVRE | 9

Assiette de Tomme de chèvre.

COPPA | 9

Assiette de Coppa.

CHOU-FLEUR FRITTI | 9

Des petites pépites de chou-fleur frites à tremper dans une mayonnaise à la truffe.

PROSCIUTTO SAN DANIELE | 9

Assiette de Prosciutto San Daniele 18 mois.

ARANCINI MAISON | 12

Riz, tomate mozzarella, parmesan et basilic.

LA SELEZIONE DI CASA NONNA | 29

Assortiment de fromages et charcuteries, quand il faut choisir il faut tout prendre.



Antipasti

LE VITELLO TONNATO | 12

Fines tranches de veau, mayonnaise onctueuse au thon, câpres soufflées : bref le meilleur de la station !

LA PARMIGIANA DI MELANZANE | 12

Des aubergines recouvertes de parmesan, aussi fondantes que notre cœur devant une famille de marmottes des neiges.

GIARDINIERA E PORCHETTA | 12

De la porchetta et un mélange de légumes d'hiver marinés pour se donner un peu de bonne conscience avant la fondue..

QUEEN BURRATA DES POUILLES | 14

À partager

Burrata des Pouilles 200g et huile d'olive, vous nous en direz des nouvelles !

SALADE CAPRESE | 14

De belles tomate cœur de bœuf et mozzarella di bufala.

La Pasta

FETTUCCINE AUX MORILLES OU AUX CÈPES | 21

1 ou 2 pers

Fettuccine aux morilles ou cèpes, parmesan et ciboulette.

GNOCCHETTI SAUCE MARINARA | 21

1 ou 2 pers

Tomate et burrata.

CAVATELLI SAUCE CACIO E PEPE | 21

1 ou 2 pers

Petit pois et guanciale crunchy.

PASTA DEL GIORNO | 19



Fondue transalpine

250gr /pers - 2 pers minimum | 24€ par personne

Mélange de fromages français et italiens fondus (tome, fontina, castelmagno) servis avec de généreux morceaux de focaccia.

Pour les plus gourmands | 5€ par pers
Salade et de pommes de terre vapeur.

La Pizza

**La véritable ruota di carretto,
une pizza napolitaine**

**TOUTES NOS PIZZAS SONT CONÇUES
POUR ÊTRE PARTAGÉES.... OU PAS**

LA COQUINA | 20

Base Mozzarella, nduja, gorgonzola, lard de colonnata.

LA BACCIATA | 22

Roquette, coppa et copeaux de parmesan.

LA CASA NONA | 25

Base tomate, mozzarella, speck, crème de caciocavallo, tomates séchées, basilic & bufala.

LA DOLCE VITA | 28

Base blanche, mozzarella, capocollo, stracciatella citronnée, tomates cerises rôties, basilic, burrata, copeaux de parmesan.



MORE PASTA LESS DRAMA



La Pizza

**La véritable ruota di carretto,
une pizza napolitaine**

LA MARGHERITA | 15

La classique Margherita : tomate, mozzarella, basilic.

MAMARINARA HERE I GO AGAIN | 17

Pizza Marinara : sauce tomate, origan, anchois cantabrico.

LA COQUINA | 20

Base mozzarella, nduja, gorgonzola, lard de colonnata : que des produits très coquins.

PIZZA DEL MAESTRO | 22

Demandez la recette à un membre de notre squadra !



La Pasta

FETTUCCINE AUX MORILLES OU AUX CÈPES | 21

1 ou 2 pers

Fettuccine aux morilles/cèpes, parmesan et ciboulette.

GNOCHETTO SAUCE MARINARA | 21

1 ou 2 pers

Tomate et burrata.

CAVATELLI SAUCE CACIO E PEPE | 21

1 ou 2 pers

Petit pois et guanciale crunchy

PASTA DEL GIORNO | 19



Affogato

AFFOGATO COUSU MAIN | 7

Glace vanille, café et supplément pistache.

AFFOGATO FOR ADULTS ONLY | 12

Glace vanille, café, supplément pistache, Amaretto ou Adriatico blanco.

Secondi

SALALDE CAPRESE | 14

Tomates cœur de bœuf et mozzarella di bufala.

TAGLIATA DI MANZO | 25

Côtelette de bœuf sauce gremolata et copeaux de parmesan, réconfort garanti !

Dessert

LE CHARIOT DELLA NONNA | 10

*Demandez les desserts à un
membre de notre squadra !*

PANETTONE PERDU | 11

10 KG DE TROUVÉS
Panettone façon pain perdu,
glace au yaourt, coulis de fruits
rouges, vous allez adorer.

NOCCIOLETTI | 8

Mama mia une tuerie à la
nocciolata frit!



 Végétarien

 Sans gluten

Prix nets en euros, service et taxes compris | Liste des allergènes disponible sur demande

MORE PASTA LESS DRAMA

LUNCH MENU



La Pizza

**The real ruota di carretto,
an version of Neapolitan pizza**

 **LA MARGHERITA | 15**

The OG: tomatoes, mozzarella, basil.

MAMARINARA HERE I GO AGAIN | 17

Pizza Marinara: tomatoes, oregano, cantabrico anchovies.

THE NAUGHTY | 20

Mozzarella base, nduja, gorgonzola, bacon de colonnata: all very naughty products.

PIZZA DEL MAESTRO | 22

Ask a member of our squadra for the recipe!



La Pasta

 **FETTUCCINE WITH MORELS
OR PORCINI MUSHROOMS | 21**

1 ou 2 pers

Fettuccine with morels/porcini mushrooms
parmesan and chives.

 **GNOCHETTO MARINARA SAUCE | 21**

1 ou 2 pers

Tomato and burrata.

 **CAVATELLI CACIO E PEPE SAUCE | 21**

1 ou 2 pers

Green peas and crunchy guanciale

PASTA DEL GIORNO | 19



Affogato

AFFOGATO COUSU MAIN - YOUR STYLE | 7

Vanilla ice cream, espresso and pistachio
topping.

AFFOGATO FOR ADULTS ONLY | 12

Vanilla ice cream, coffee, topping pistache
Amaretto or Adriatico blanco.

Secondi

 **SALALDE CAPRESE | 14**

Tomatoes and mozzarella di bufala.

 **TAGLIATA DI MANZO | 25**

Beef cutlet with gremolata sauce
and Parmesan shavings, comfort guaranteed!

Dessert

NONNA'S TROLLEY | 10

Ask a member of our
squadra for desserts!

PANETTONE PERDU | 11

French toast style, yoghurt ice
cream & red fruits coulis, you'll
love it.

NOCCIOLETTI | 8

Fried pizza pasta with
nocciolata.



 Vegetarian

 Gluten free

Net prices in euros, service and taxes included | List of allergens available on request