

Antipasti

(Entrées permanentes sur la carte)

BURRATA DI BUFALA (1 , 7 , 8)

9.90 €

Burrata di bufala 125 G , Tomates fraîches , Pesto , Basilic frais , Huile Olive , Poivre noir

STRACCIATELLA (1 , 7)

6.90 €

Stracciatella , poivre noir , Basilic frais

(Soirées du Vendredi et Samedi uniquement)

PIATTO DI FROMAGGIO pour 2 Pers (a partager) (1 , 7 , 8) 12€/pers 24.00 €

Pecorino poivre AOPde Sicile , Gorgonzola Aop Milan, Parmesan AOP Montanari 24 mois région Parme ,Ricotta salée Sarde ,Stracciatella des Pouilles ,Tomates confites du Piemont, Abricots confits, Noix , Huile Olive , Balsamique

PIATTO DI FROMAGGIO pour 4 Pers (Assiette a partager) (1 , 7 , 8) 12€/pers 48.00 €

Pecorino poivre AOPde Sicile , Gorgonzola Aop Milan, Parmesan AOP Montanari 24 mois région Parme ,Ricotta salée Sarde ,Stracciatella des Pouilles ,Tomates confites du Piemont, Abricots confits, Noix , Huile Olive , Balsamique

PIATTO DI VERDURE ITALIANE pour 2 pers (à partager) (1 , 7 , 8) 11€/pers 22.00 €

Tapenade de tomates confites ,Tapenade noire, Cœurs d'Artichauts grillés , Aubergines grillées , courgettes grillées , olives vertes siciliennes ,Tomates confites, Poivrons grillés, Acciughe Verdi(anchois au vert) ,Sablés Parmesan, , Croutons grillés, balsamique ,huile olive

PIATTO DI VERDURE ITALIANE pour 4 pers (à partager) (1 , 7 , 8) 11€/pers 44.00€

Tapenade de tomates confites, Tapenade noire, Cœurs d'Artichauts grillés, Aubergines grillées, courgettes grillées, olives vertes siciliennes, Tomates confites, Poivrons grillés, Sablés Parmesan, Acciughe Verdi(anchois au vert)croustons grillés, balsamique, huile olive

Piatto misto di formaggi e verdure pour 2 pers (a partager) 11.50€/pers 23.00 €
(plateau mixte fromages et légumes)

Pecorino poivre AOPde Sicile , Gorgonzola Aop Milan, Parmesan AOP Montanari 24 mois région Parme ,Ricotta salée Sarde ,Stracciatella des Pouilles, Tapenade de tomates confites ,Tapenade noire, Cœurs d'Artichauts grillés , Aubergines grillées , courgettes grillées , olives vertes siciliennes ,Tomates confites, Poivrons grillés, Sablés Parmesan,Croutons, Acciughe Verdi(anchois au vert)croustons grillés, balsamique ,huile olive

Piatto misto di formaggi e verdure pour 4 pers (a partager) 11.50€/pers 46.00 €
(plateau mixte fromages et légumes)

Pecorino poivre AOPde Sicile , Gorgonzola Aop Milan, Parmesan AOP Montanari 24 mois région Parme ,Ricotta salée Sarde ,Stracciatella des Pouilles, Tapenade de tomates confites ,Tapenade noire, Cœurs d'Artichauts grillés , Aubergines grillées , courgettes grillées , olives vertes siciliennes ,Tomates confites, Poivrons grillés,Acciughe Verdi(anchois au vert) Sablés Parmesan, Croutons grillés, balsamique ,huile olive

(Entrées selon le jour)

Crostata di frolla al parmigiano e ricotta al pesto 6.50 €

(tarte sablé au parmesan et ricotta au pesto) Allergènes : (1 , 3 , 7 , 8)

Pâte sablée au parmesan , ricotta , pesto , tomates siciliennes datterino , basilic , parmesan , huile d'olive , œufs

ECLAIRS MIMOSAS (1 , 3 , 7 , 10) 6.50 €

Pâte à choux , Grana Padano, œufs , Poulet , mayonnaise , ciboulette

ECLAIRS AU SAUMON FUME (1 , 3 , 4 , 7) 7.50 €

Pâte à choux, Œufs, Ricotta, SAUMON fumé, piment, roquette , Radis

GASPACHO POMODORO E BASILICO 8.90 €

(gaspacho de tomates et basilic) Allergènes : (1,3,7,8,9,12)

Tomates anciennes , poivron rouge et vert , concombre , oignon rouge , ail , basilic , balsamique , piment , sel , poivre , sorbet tomate et basilic , fleurs comestibles

Tél : 06.27.57.45.23

mail : maison.avallone@gmail.com

Insalate

(Salades selon le jour)

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA (1 , 3 , 7 , 8) 11.80 €

Tomates , Mozzarella di Bufala 125 g , Sable Parmesan AOP , Pesto , Balsamique , Huile Olive

CAPRESE (1 , 7) 8.90 €

Roquette , aubergines grillées , speck , tomate ,huile olive , balsamique

INSALATA DEL SOLE (1 , 7) 15.90 €

mozzarella di bufala **125 g** , poivron rouge ,poivron jaune , aubergines grillées, courgettes grillées , morceaux artichauts , speck , tomates confites , olives noires , basilic frais , roquette , lamelles de Grana Padano , huile olive , balsamique

Fusilli con verdure grigliate (1,7) 13.90 €

(fusillis aux légumes grillés)

Fusillis, aubergines grillés, courgettes grillées,oignons grillés, tomates confites , huile olive, balsamique

Tél : 06.27.57.45.23

mail : maison.avallone@gmail.com

PASTA FRESCA

POMODORO E BASILICO

9.90 € (format XL + 4 €)

Allergènes (1 , 7)

Sauce Tomate Italienne , Tomates cerise fraiches ,
Ail , Basilic , Huile Olive , Grana Padano AOP

ALLA BOLOGNESE

14.90 € (format XL + 4€)

Allergènes (1 , 9 , 7)

Sauce tomate Italienne , Bœuf , carottes ,
Celeri , oignons , vin rouge , laurier , poivre noir , Grana padano aop

CARBONARA

14.90 € (format XL + 4 €)

Allergènes (1 , 3 , 7)

Pecorino pepato , Guanciale , Mascarpone, poivre noir

GNOCCHIS CON CREMA DI TARTUFO E MASCARPONE FUNGHI

17.90 €

(TRUFFE , CHAMPIGNONS , MASCARPONE)

Allergènes (1 , 7)

Mascarpone , crème de truffe , champignons , Parmesan , poivre

RAVIOLIS ALLA BUFFALA E SPECK

15.90 €

Allergènes (1 , 3 , 7)

Raviolis à la Burrata , Speck , Parmesan, mascarpone, poivre noir

ALL ARRABBIATA

9.90 (format XL + 4 €)

Allergènes (1) 7 si grana en supp

Sauce tomate Italienne, Tomates cerises fraiches , Ail frais , Basilic , Piment , Huile OliveTél :

06.27.57.45.23

mail : maison.avallone@gmail.com

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 5,5 %

Les Desserts

(Desserts selon le jour)

CROSTATA DI FROLLA MERINGATA AL LIMONE E RICOTTA (1 , 3 , 7) 5.50 €
Pâte Sablée , Crèmeux au citron , Ricotta , meringue

CAFE LIEGEOIS (1, 3 , 7 , 8) 7.50 €

Glace au Café infusé 100% Arabica Colombie , Chantilly, café

TIRAMISU (1 , 3 , 7) 4.90 €

Biscuit cuillère, café , œufs , sucre , mascarpone , cacao maigre

TIRAMISU NUTELLA (1 , 3 , 5 , 7 , 8) 5.90 €

Biscuit cuillère , café , œufs , sucre , mascarpone , Nutella , cacao maigre

PANNA COTTA AUX GRIOTTES AMARENNA ET BRISURES DE BISCUIT AMARETTI 6.50 €

Allergènes (1 , 7 , 8)

Crème fraiche entière , vanille , sucre , griottes Amarena , biscuit aux amandes Amaretti

PANNA COTTA FRUITS ROUGES 5.50 €

Allergènes (7)

Crème fraiche entière , vanille , sucre

SALADE TUTTI FRUTTI 5.50€

Allergènes (1 , 3 , 7) pour le sablé

Fruits de saison

BABAS BOUCHONS AU LIMONCELLO (1 , 3 , 7) 5.50 €

Babas Bouchons , Sirop au limoncello , Crème chantilly Mascarpone

FEUILLETE CREME PISTACHE ET CERISES AMARENA (1 , 3 , 7 , 8) 5.50 €

Feuilletage caramélisé , crème pistache , Cerises amarena , pistaches

TIRAMISU CITRON (1 , 3 , 7) 5.50 €

Biscuit cuillère , jus de citron , zeste de citron , sucre , mascarpone , crèmeux citron

Tél : 06.27.57.45.23

mail : maison.avallone@gmail.com

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 5,5 %

MENU

(le midi uniquement du Lundi au Samedi)

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 19.90 €

ENTREE : Allergènes (1 , 7)

Burrata

ou

caprese

ou

Entrées du jour

PLAT :

Plat du jour

DESSERT : Allergènes (1 , 3 , 7 , 8)

Tiramisu classique
(nutella + 1 €)

ou

Café Liégeois (+2 €)

ou

panna cotta
(Fruits rouges) (cerises amarena + 1€)

ou

salade Tutti Frutti

Tél : 06.27.57.45.23

mail : maison.avallone@gmail.com

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 5,5 %

MENU BAMBINO

9.5 €

Allergènes (1 , 7)

SPAGUETTIS BOLOGNAISE

OU

POMODORO

DESSERTS :

1 BOULE DE GLACE STRATACCIELLA CHANTILLY

OU

TITAMISU (Nutella supplément 1€) (1 , 7)

OU

PANNA COTTA (1 , 7)

(Fruits rouges)