

ANTIPASTI

Pizza Bianca	9 €
Légumes marinés <i>Courgettes, aubergines grillées, artichauts rôtis, roquette, poivrons grillés, pesto et poudre d'olive noire</i>	13 €
Burrata des pouilles 125 Gr <i>Roquette, huile d'olive, pesto</i> <i>Servie avec tranches de pizza bianca</i>	13 €
Patatine frita <i>Frites, crème de parmesan à la truffe, chips de jambon de Parme</i>	12 €
Assortiment de mozzarella <i>Tresse de mozzarella di bufala 125 Gr., Burrata des pouilles 125 Gr., Mozzarella di bufala 125 Gr.</i> <i>Servie avec pesto, coulis poivron framboise, huile d'olive et tranches de pizza bianca</i>	18 €
Assortiment de charcuterie <i>Spianata piquante, mortadelle de Bologne AOP, jambon de Parme 12mois AOP, jambon blanc, jambon blanc truffé maison VILLANI, lit de roquette et tranches de pizza bianca</i>	19 €
Poulpe grillé <i>Tentacules de poulpe grillées, mousseline de carottes à l'orange, échalotes rôties, noisettes torréfiées et sauce vierge aux agrumes</i>	18 €
Focca croque truffé <i>Focaccia fourrée à la crème de truffe, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc truffé maison VILLANI, crème de balsamique</i> <i>Servie avec roquette et tomates cerises</i>	18 €
Focca croque truffée géante <i>Conseillée pour 4 personnes</i>	29 €
L'assiette géante dei ragazzi <i>Retrouvez l'ensemble de l'assortiment de charcuterie, mozzarella et de légumes marinés. Servi avec tranches de pizza bianca</i>	47 €

INSALATA

Salade César <i>Salade romaine, sauce césar dei Fratelli, aiguillettes de poulet, croûtons et copeaux de parmesan</i>	16 € XL : 22 €
Salade de Poulpe aux Agrumes <i>Roquette, tentacules de poulpe cuites, suprêmes d'orange et pamplemousse, tomates datterini, vinaigrette</i>	18 € XL : 23 €

RISOTTI

Risotto des bois <i>Morilles et cèpes dans leur jus de veau, Parmesan AOP, crème</i>	23 €
Risotto Milanais aux Saint Jacques flambées au Cognac <i>Risotto infusé au safran, saint jacques flambées au Cognac, parmesan AOP</i>	25 €

PASTA

Radiatori Carbonara <i>Guanciale AOP, jus de veau, pecorino romano AOP, parmesan AOP, crème et jaune d'œuf</i>	21 €
Spaghetti al pomodoro e aglio <i>Sauce Tomate, ail, olives taggiasche</i>	18 €
Radiatori cacio e pepe <i>Fond Blanc, crème, Parmesan et poivre</i>	19 €
Fusilli crème de petits pois <i>guanciale rôti, noisettes torréfiées, pétales de parmesan</i>	21 €
Gnocchi au gorgonzola <i>Crème de gorgonzola AOP, chips de jambon de Parme AOP, pignons de pins</i>	21 €
Fusilli Sauce Morilles et Volaille	24 €
Orrechiette au jambon blanc truffé <i>Crème de parmesan AOP à la truffe, jambon blanc truffé maison VILLANI, lamelles de truffe</i>	27 €

TARTARE

Tartare de Saumon aux Agrumes <i>Cœur de salade frisée, suprêmes d'orange et pamplemousse, mascarpone et avocat</i>	180 Gr.: 21 €
Tartare de bœuf à l'italienne <i>Viande hachée charolaise, pesto, poudre d'olives noires, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin, oignons, câpres, cornichons. Servi avec frites et salade.</i>	180 Gr.: 21 € 450 Gr.: 35 €
Tartare de bœuf à la truffe <i>Servi de la même façon qu'un tartare à l'italienne, lamelles de truffe et truffade</i>	180 Gr.: 25 € 450 Gr.: 42 €

CARNE

Polpette della Nonna Barbara <i>(Recette top secrète) Spaghetti sauce tomate.</i>	21 €
Scaloppina dei Fratelli <i>Escalope de noix de veau 180 Gr. panée façon viennoise. Servie dans son jus de veau et déglacée au citron, spaghetti sauce tomate</i>	24 €

Toutes nos viandes sont d'origine française ou U.E

PIZZE

La Pizza du mois <i>Voir nos suggestions</i>	
Margherita <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic</i>	12 €
Margherita di Bufala <i>Sauce tomate, mozzarella di bufala AOP, parmesan AOP, basilic</i>	15 €
Salami <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, basilic</i>	16 €
Diavola <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, nduja, piment, basilic</i>	18 €
Regina <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc cuit, champignons de Paris, basilic</i>	16 €
San Daniele <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte.</i> <i>Après cuisson: jambon San Daniele AOP, basilic</i>	17 €
San Daniele speciale <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte.</i> <i>Après cuisson: jambon San Daniele AOP, burratina, pesto, basilic</i>	21 €
Quattro Formaggi <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, chèvre, emmental, basilic</i>	18 €
Siciliana <i>Sauce tomate, mozzarella di bufala AOP, aubergines grillées</i> <i>Après cuisson: ricotta, basilic</i>	18 €
Tonno <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon cuit, oignons rouges</i> <i>Après cuisson: poudre d'olives noires, tomates cerises</i>	19 €
Vegetariana <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, aubergines et courgettes grillées, artichauts et poivrons grillés, basilic</i>	19 €
Capricciosa <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc cuit, champignons de Paris, artichauts grillés,</i> <i>Après cuisson: poudre d'olives noires, basilic</i>	18 €
Chèvre Miel <i>Crème fraîche, emmental, fromage de chèvre.</i> <i>Après cuisson: miel et noix</i>	18 €
La San Verde <i>Crème de Pesto, mozzarella di Bufala</i> <i>Après cuisson: jambon San Daniele, amandes effilées, tomates, crème de balsamique</i>	19 €
Tartufo <i>Crème fraîche truffée, mozzarella fior di latte, lamelles de truffe</i>	19 €
Super Tartufo <i>Crème fraîche truffée, mozzarella fior di latte.</i> <i>Après cuisson: jambon blanc truffé maison VILLANI et lamelles de truffe</i>	23 €
Super FRATELLI <i>Crème fraîche truffée, mozzarella fior di latte.</i> <i>Après cuisson: jambon blanc truffé maison VILLANI et lamelles de truffe, crème de Balsamique, Burrata AOP 125 Gr.</i>	27 €

PIZZE DEI FRATELLI

Di Massimo <i>Crème fraîche, jambon blanc cuit, emmental, reblochon</i>	19 €
D'Alessandro <i>Crème fraîche, gorgonzola AOP,</i> <i>Après cuisson: jambon San Daniele AOP, roquette et noix</i>	19 €
Di Giuliano <i>Mozzarella fior di latte, artichauts rôtis.</i> <i>Après cuisson: jambon blanc, roquette et miel</i>	19 €

Nos suppléments (sauf sur Margherita)	
<i>Poudre d'olives noires</i>	0,5 €
<i>Champignons, œuf, oignons</i>	1,5 €
<i>Jambon blanc, San Daniele, Spianata Piquante, Gorgonzola</i>	3 €
<i>Jambon Truffé, Burrata</i>	5 €

BAMBINI

Pizza La Bambina <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, emmental.</i> <i>Jambon Blanc cuit +2€</i>	9 €
Pâtes enfant <i>Au choix : Beurre, crème, huile d'olive, tomate.</i> <i>Crème au pesto +2€</i>	9,9 €

FORMAGGI

½ Saint Marcellin On reste Lyonnais ! <i>Salade et vinaigrette</i>	6 €
Faisselle <i>Coulis de fruits rouges OU sel, poivre, huile d'olive OU sucre</i>	6 €
Piatto di formaggi <i>Sélection de fromages du moment</i>	13 €

DOLCI

Café amaretti <i>Café & amaretti au choix : amande, pistache, orange, citron, cranberry</i>	4 €
Panna cotta <i>Coulis de fruits rouges OU mangue</i>	7,5 €
Tiramisu au spéculoos <i>L'incontournable de la maison !</i>	9 €
Tiramisu chocolat <i>Le gourmand de la maison !</i> <i>Servi avec une pâte à tartiner  et ses noisettes torréfiées</i>	11 €
Tiramisu crème de pistache	12 €
Fondant au chocolat Kinder Bueno® dei Fratelli <i>Minimum 10 min de préparation</i>	11 €
Mousse Chocolat <i>Chantilly aux marrons, noisettes torréfiées et meringue</i>	11 €
Profiteroles dorées <i>Sauce chocolat noir et cacahuètes, glace vanille, feuille d'or</i>	14 €
Gelati au choix	3 boules : 9 € 2 boules : 6 € 1 boule : 3,5 €
Café gourmand <i>Assortiment de desserts du moment</i>	10 €
Thé gourmand <i>Assortiment de desserts du moment</i>	11,5 €
Prosecco gourmand <i>Coupe de Prosecco & assortiment de desserts du moment</i>	16 €