

ANTIPASTI INDIVIDUELS OU À PARTAGER (ENTRÉES)

MINI ARANCINI E SALSA AL POMODORO

Mini arancini et coulis de tomates
Mini arancini and tomato coulis

19

PADELLATA DI CALAMARI E NDUJA

Poelée de calamars et saucisse piquante
Squid and spicy sausage poelée

24

CAESAR CARDINI

Laitue romaine, poulet, oeuf dur, parmesan, croûtons,
bacon, sauce César (parmesan, mayonnaise, anchois)
Romaine lettuce, chicken, egg, parmigiano, croutons, crispy
bacon, caesar sauce (parmesan, mayonnaise, anchovies)

20

BURRATA DI ANDRIA, CAPONATA E FOCACCINA

Burrata crémeuse des Pouilles, caponata sicilienne
et petite focaccia
Creamy Pugliese burrata, sicilian caponata
and focaccia

23

ANTIPASTO DI SAN TELMO

Assiette de charcuteries, fromages
Charcuteries and cheeses plate

32

PASTA E RISOTTO

PACCHERI ALLA LUPARA

Paccheri, ragoût de poulpe, sauce tomate,
olives toastées, ail et persil
Paccheri, octopus stew, tomato sauce and olives,
garlic and pearsley

26

CHICCHE POMODORO E STRACCIATELLA

Gnocchi à la sauce tomate et crème de burrata
Gnocchi with tomato sauce and burrata cream

19

TONNARELLI CACIO E PEPE

Tonnarelli, Pecorino romano et poivre
Tonnarelli, Pecorino romano and pepper

20

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA E CALAMARETTI

Risotto à l'encre de seiche et petits calamars poêlés,
beurre et parmesan
Squid ink seafood risotto, little roasted calamari,
butter and parmigiano

26

PACCHERI AL RAGÙ BIANCO E PORCINI

Paccheri, bolognaise blanche, cèpes frais
Paccheri, white bolognese, fresh porcini mushrooms

26

RISOTTO AI CARCIOFI

Risotto aux artichauts, beurre et parmesan
Risotto, artichoke, butter and parmesan risotto

26

RAVIOLI AL BRASATO E NEBBIOLO

Ravioli farcis au ragoût de boeuf et jus de viande
Ravioli stuffed with beef ragout and gravy

24

RISOTTO ALLA MILANESE CON MIDOLLO GRATINATO

Risotto au safran, os à moëlle gratiné
beurre et parmesan
Saffron risotto, marrow bone au gratin, butter and
parmesan

25

LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguine aux parlourdes, ail et persil
Linguine with clams, garlic and pearsley

30

CARNE E PESCE (VIANDE ET POISSON)

ORECCHIE D'ELEFANTE (DUMBO)

Escalopines de veau à la milanaise, roquette et parmesan
Thin slice of breaded veal, roquette salad and parmigiano

24

POLIPO ARROSTO CHORIZO E PEPPERONATA

Poulpe rôti, chorizo et poivronnade
Roast octopus with chorizo and pepper salad

30

HAMBURGER SAN TELMO

Viande hachée de boeuf, Provolone, oignons confits de Tropea
Minced beef, Provolone, Tropea pickled onions

26

SALMONE E RISO VENERE

Saumon rôti au four, sauce citron vert et riz noir venere
Oven-roasted salmon with lime sauce and black venere rice

27

La carte a été volontairement réduite car nous travaillons essentiellement avec des produits de saison.
L'huile d'olive de San Telmo est une huile Bio Extra Vierge de la famille Vesco - Alcamo (Sicile) -
N'hésitez pas à demander l'ardoise des suggestions. Les prix sont nets et en Euro.

A' PIZZA

D'AUTORE

BATTISTI (bianca - blanche - white)

Mozzarella, guanciale, zabaione salato e chips di cipolla
Mozzarella, lardon, sabayon salé et chips d'oignons
Mozzarella, bacon, savoury sabayon and onion crisps

17

GUCCINI (bianca - blanche - white)

Mozzarella, zucca rossa, porcini e speck
Mozzarella, counge rouge, cèpes et speck
Mozzarella, red squash, porcini mushrooms and speck

21

DE ANDRÉ (bianca - blanche - white)

Mozzarella, purea di patate viola, prosciutto al tartufo e fonduta di burrata
Mozzarella, purée de patates violettes, jambon à la truffe et fondue de burrata
Mozzarella, purple potato purée, truffle ham and burrata fondue

28

IANNACCI (bianca - blanche - white)

Mozzarella, Picadilly confit, polipo e prezzemolo
Mozzarella, tomates Picadilly confites, poulpe et persil
Mozzarella, Picadilly tomato confit, octopus and parsley

22

BATTIATO (bianca - blanche - white)

Mozzarella, carciofi, polvere di bottanga e scorza di limone
Mozzarella, artichauts, poudre de poutangue, zest de citron
Mozzarella, artichokes, bottanga powder, lemon zest

23

DALLA

Focaccia, burrata 125gr., bresaola e pomodorini secchi
Focaccia, burrata 125gr., bresaola et tomates séchées
Focaccia, burrata 125gr., bresaola and sun-dried tomatoes

22

VECCHIONI

Pomodoro, mozzarella, crema di broccoli, nduja, polvere di olive Taggiasche
Tomate, mozzarella, crème de brocoli, nduja, poudre d'olives Taggiasche
Tomato, mozzarella, cream of broccoli, nduja, olive powder Taggiasche

22

PIZZA BIMBO E BIMBA (enfants)

Pizza Marguerite en forme de lapin
Pizza Margherita in a rabbit shape

9

LE CLASSICHE

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella
Tomate, mozzarella
Tomato, mozzarella

15

PARMISSIMA

Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, Parmiggiano
Tomate, mozzarella de bufflonne, aubergines, Parmesan
Tomato, buffalo's mozzarella, eggplants, Parmiggiano

18

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olio extra vergine
Tomates, mozzarella, anchois, câpres, huile extra vierge
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, extra olive oil

17

COTTO E FUNGHI / REINE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons
Tomato, mozzarella, white ham and mushrooms

18

CRUDO E ZOLA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma e gorgonzola
Tomate, mozzarella, jambon de Parme et gorgonzola
Tomato, mozzarella, Parma ham and gorgonzola

21

CINQUE FORMAGGI (bianca - blanche - white)

Mozzarella, gorgonzola, caciocavallo, scamorza e parmigiano

19

DIAVOLO

Pomodoro, mozzarella, sopressata calabrese piccante
Tomate, mozzarella et saucisse calabraise piquante
Tomato, mozzarella and spicy sausage

18

TONNO (bianca - blanche - white)

Mozzarella, tonno, rucola e limone
Mozzarella, thon, roquette et citron
Mozzarella, tuna, arugola and lemon

19

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto e olive
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, artichauts à l'huile, jambon blanc et olives
Tomato, mozzarella, button mushrooms, artichokes in oiled, white ham, olives

18

SUPPLÉMENTS : burrata 7€ / affettati (charcuteries) 3€ / autres 2€