

## ANTIPASTI INDIVIDUELS OU À PARTAGER (ENTRÉES)

<b>MINI ARANCINI E SALSA AL POMODORO</b> Mini arancini et coulis de tomates Mini arancini and tomato coulis	<b>20</b>	<b>ZUPPETTA DI MOSCARDINI ALLA LIVORNESE</b> Soupe de petits poulpes à livornese Small octopus soup with livornese sauce	<b>24</b>
<b>CAESAR CARDINI</b> 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)	<b>22</b>	<b>BURRATA DI ANDRIA E COULIS</b> Burrata crémeuse des Pouilles, coulis de tomates San Marzano, croutons au basilic et poudre d'olives Creamy Pugliese burrata, San Marzano tomato coulis, basil croutons and olive powder	<b>23</b>
<b>ANTIPASTO DI SAN TELMO</b> Assiette de charcuteries, fromages Charcuteries and cheeses plate	<b>32</b>	<b>CAPRESE DI FIOR DI LATTE E PARMA</b> Salade tomates, mozzarella fleur de lait et jambon de Parme Tomato, mozzarella and Parma ham salad	<b>24</b>

## PASTA E RISOTTO

<b>PACCHERI ALLA LUPARA</b> Paccheri, ragoût de poulpe, sauce tomate, olives toastées, ail et persil Paccheri, octopus stew, tomato sauce and olives, garlic and pearsley	<b>26</b>	<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b> Linguine aux parlourdes, ail et persil Linguine with clams, garlic and pearsley	<b>30</b>
<b>TORTELLACCI NERI AL SALMONE E ASPARAGI</b> Tortellacci noirs farcis au saumon, asperges fraîches et grenades Black tortellacci stuffed with salmon, fresh asparagus and pomegranates	<b>26</b>	<b>CHICCHE ALLA CREMA DI TARTUFO</b> Gnocchi à la crème de truffe Gnocchi with truffle cream	<b>29</b>
<b>PACCHERI AL RAGÙ BIANCO</b> Paccheri, bolognaise blanche Paccheri, white bolognese	<b>24</b>	<b>RISOTTO AL NERO DI SEPPIA E POLIPETTI AL POMODORO</b> Risotto à l'encre de seiche et petits poulpes poêlés, sauce tomate Squid ink risotto with pan-fried octopus, tomato sauce	<b>26</b>
<b>RAVIOLI RICOTTA, SPINACI, BRESAOLA E RUCOLA</b> Ravioli farcis à la ricotta et aux épinards, bresaola, roquette et crème de parmesan Ravioli stuffed with ricotta, spinach, bresaola, arugula and parmesan cream	<b>25</b>	<b>RISOTTO AGLI ASPARAGI, STRACCHINO ET PISTACCHI</b> Risotto aux asperges, stracchino et pistaches Risotto, asparagus, stracchino and pistacchio	<b>25</b>

## CARNE E PESCE (VIANDE ET POISSON)

<b>ORECCHIE D'ELEFANTE (DUMBO)</b> Escalopines de veau à la milanaise, roquette et parmesan Thin slice of breaded veal, roquette salad and parmigiano	<b>24</b>	<b>POLIPO ARROSTO SALSA VERGINE</b> Poulpe rôti, sauce vierge Roasted octopus, virgin salsa	<b>30</b>
<b>BIFE DE ANCHO E CHIMICHURRI</b> Entrecôte d'Argentine au chimichuri Argentinian entrecôte with chimichuri	<b>37</b>	<b>SALMONE E RISO VENERE</b> Saumon rôti au four, sauce citron vert et riz noir venere Oven-roasted salmon with lime sauce and black venere rice	<b>27</b>

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

## CARMINUCCI

Pomodoro, mozzarella, guanciale, Parmigiano e prezzemolo  
Tomate, mozzarella, lardon, Parmesan et persil  
Mozzarella, bacon, Pamiggiano and parsley

17

## ORTOLANA

Pomodoro, mozzarella, legumi di stagione  
Tomate, mozzarella, légumes saison  
Tomato, mozzarella, seasonal vegetables

19

## CALZONE CLASSICO

Pomodoro, mozzarella, cotto  
Tomate, mozzarella, jambon blanc  
Tomato, mozzarella, white ham

17

## POLPONA

Pomodoro, mozzarella, polipo, olive e prezzemolo  
Tomate, mozzarella, poulpe, olives et persil  
Tomato, mozzarella, octopus, olives and parsley

22

## FLAUTO (bianca - blanche - white)

Mozzarella, gorgonzola, funghi et spianata  
Mozzarella, gorgonzola, champignons et salami piquant  
Mozzarella, gorgonzola, mushrooms and spicy salami

19

## PUGLIESE (bianca - blanche - white)

Focaccia, bunnata 125gr., pomodorini e basilico  
Focaccia, bunnata 125gr., tomates cerise et basilic  
Focaccia, bunnata 125gr., cherry tomatoes and basil

24

## ITALIANA

Pomodoro, mozzarella, Parma, scaglie di grana e rucola  
Tomate, mozzarella, Jambon de Parme, tocs de parmesan et roquette  
Tomato, mozzarella, Parma ham, parmesan tocs and arugula

22

## TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, cipolla caramelata e tonno  
Tomate, mozzarella, oignons caramélisée et thon  
Tomato, mozzarella, caramelized onions and tuna

19

## MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella  
Tomate, mozzarella  
Tomato, mozzarella

15

## BUFFALA E MELANZANE

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

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

## COTTO E ZOLA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e gorgonzola  
Tomate, mozzarella, jambon blanc et gorgonzola  
Tomato, mozzarella, white ham and gorgonzola

18

## 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

## 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

## PIZZA BIMBO E BIMBA (enfants)

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

10

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