
ANTIPASTI INDIVIDUELS OU À PARTAGER (ENTRÉES)

TOMINO ALLA GRIGLIA Fromage de vache rôti sur croûton, pommes Granny-Smith et miel Roasted cheese on crouton, Granny-Smith apples and honey	18	BURRATA DI ANDRIA, BROCCOLI E ALICI Burrata crémeuse des Pouilles, velouté de brocoli et anchois Apulian creamy burrata, broccolis ans anchovies	20
BRUSCHETTONE, CREMA DI CARCIOFI, TALEGGIO E GUANCIALE CROCCANTE Bruschetta, crème d'artichauts, fromage italien et guanciale Bruschetta, artichokes cream, italian cheese and guanciale	19	ZUPPETTA DI MARE Sauté de calamars, moules et palourdes, sauce tomate, ail et croûton Calamari, mussels and clams sautéed, tomato sauce, garlic and crouton	23
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)	19	ANTIPASTO DI SAN TELMO Assiette de charcuteries, fromages Charcuteries and cheeses plate	32

PASTA (PÂTES)

CASARECCE AL RAGÙ BIANCO E RICOTTA SALATA Casarecce au ragoût blanc et ricotta salée Casarecce, white stew ans salted ricotta	19	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
RAVIOLI SQUAQUARONE, BRESAOLA E RUCOLA Ravioli au stracchino, bresaola et roquette Ravioli stuffed with stracchino, bresaola and aragula salad	22	CHICCHE, CREMA DI TARTUFO E SALSICCIA Gnocchi de pommes de terre, crème de truffe et chair à saucisse Potatoes gnocchi, truffle cream and sausage	27
RIAVOLI DEL PLIN AI FUNGHI PORCINI Ravioli piémontais, cèpes et crème Piemontese ravioli, mushrooms and cream	25	SGRIGNO DI SPAGHETTONI AI FRUTTI DI MARE Spaghettoni aux fruits de mer, servis dans une pâte à pizza Spaghettoni with sea food, cooked in a pizza crust	32
PACCHERI ASPARAGI E TONNO Paccheri, asperges, thon frais, menthe et tomates cerise, ail et persil Paccheri, asparagus, fresh tuna, mint, cherry tomatoes garlic and pearsley	26		

RISOTTO

RISOTTO BARBABIETOLE E TALEGGIO Risotto, betteraves et Taleggio, beurre et parmesan Risotto, beetroot and Taleggio, butter and parmigiano	22	RISOTTO, SALSICCIA E NEBBIOLO Risotto, chair à saucisse, Nebbiolo, beurre et parmesan Risotto, sausage and Nebbiolo, butter and parmigiano	24
RISOTTO ZUCCA, GORGONZOLA E NOCCIOLE Risotto, butternut, gorgonzola et noisettes du Piémont, beurre et parmesan Risotto, butternut, gorgonzola and nuts, butter and parmigiano	23	RISOTTO AL NERO DI SEPIA 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

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	TENTACOLO DI POLIPO ARROSTO CON PUREA DI PATATE DOLCI Tentacule de poulpe rôti avec purée de patates douces Roasted octopus tentacle, sweet potaotes mashed	29
TAGLIATA ANGUS IRLANDESE, AI PORCINI Tagliata de boeuf Angus irlandais aux cèpes, roquette et copeaux de Parmesan Irish Angus beef tagliata, mushrooms, arugola salad and Parmigiano	37	BACCALA E PEPPERONI Cabillaud rôti et poêlée de poivrons et oignons Grilled cod, grilled peppers and onions	27
		TONNO AL PISTACCHIO CON PUREA DI PATATE DOLCI Thon en croûte de pistache avec purée de patates douces Pistacchio's crusted tuna, sweet potaotes mashed	28

A' PIZZA

CARBONARA BOMBER (bianca - blanche - white) Mozzarella, cipolla, ovetto, guanciale e Parmigiano Mozzarella, oignons, oeuf, guanciale et Parmesan Mozzarella, onions, egg, guanciale and Parmigiano	16	MARGHERITA Pomodoro, mozzarella Tomate, mozzarella Tomato, mozzarella	15
SCUGNIZZO Pomodoro, mozzarella, broccoli, speck e pomodori secchi Tomate, mozzarella, broccolis, speck et tomates séchées Tomato, mozzarella, broccoli, smoked ham and dry tomatoes	17	BUFALA E MELANZANE Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane Tomate, mozzarella de bufflonne, aubergines Tomato, buffalo's mozzarella, eggplants	18
TARTUFO (bianca - blanche - white) Mozzarella, porcini, cream di tartufo e grana Mozzarella, cèpes, crème à la truffe et Parmesan Tomato, mushrooms, truffle cream and Parmigiano	28	ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olio extra vergine Tomates, mozzarella, anchois, câpres, huile extra vierge Tomato, mozzarella, anchovies, capers, extra olive oil	17
GIMMUZZO Pomodoro, mozzarella, brie, cipolla ripassata e speck Tomate, mozzarella, brie, oignons rissolés et speck Tomato, mozzarella, brie, browned onions and smoked ham	18	COTTO E FUNGHI / REINE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi Tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons Tomato, mozzarella, white ham and mushrooms	18
PARMIGIANINA Pomodoro, mozzarella, scamorza, crema di melanzane, pesto di basilico, Parmigiano Tomate, mozzarella, scamorza, crème d'aubergines, pesto de basilic, Parmesan Tomato, mozzarella, scamorza, eggplants cream, basil pesto, Parmigiano	17	COTTO E ZOLA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e gorgonzola Tomate, mozzarella, jambon blanc et gorgonzola Tomato, mozzarella, white ham and gorgonzola	19
FOCACCIA PUGLIESE Pomodori al forno, burrata e basilico Tomates cerises au four, burrata et basilic Cherry tomatoes cooked in the oven, burrata and basil	20	CINQUE FORMAGGI (bianca - blanche - white) Mozzarella, gorgonzola, caciocavallo, scamorza e parmigiano	19
TONNO (bianca - blanche - white) Mozzarella, tonno, rucola e limone Mozzarella, thon, roquette et citron Mozzarella, tuna, arugola and lemon	19	DIAVOLO Pomodoro, mozzarella, sopressata calabrese piccante Tomate, mozzarella et saucisse calabraise piquante Tomato, mozzarella and spicy sausage	18
FLAUTO ZOLA Mozzarella, gorgonzola, crema di zucca e noci Mozzarella, gorgonzola, crème de potiron et noix Mozzarella, gorgonzola, butternut cream and nuts	18	ORTOLANA Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione Tomate, mozzarella, légumes de saison Tomato, mozzarella, season vegetables	19
FLAUTO CALABRESE Mozzarella, salame piccante, peperoni Mozzarella, saucisse calabraise et poivrons Mozzarella, spicy sausage and peppers	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
CALZONE Calzone, pomodoro, mozzarella, cotto Calzone, tomate, mozzarella, jambon blanc Calzone, tomato, mozzarella, white ham	18	PIZZA BIMBO E BIMBA (enfants) Pizza Manguerite en forme de lapin Pizza Mangherita in a rabbit shape	9

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

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.