



# LA PIZZERIA *Nazionale*

## Caprices à l'italienne

### bruschetta

*avec du pain pizza de la maison*

#### Classica

tomates en grappe, basilic, aillet

#### Stracciata

avocat de Sicile, stracciata au lait de bufflonne, tomates sèches, zeste de citron, huile d'olive extra vierge

#### Sgrassatella

avec du lard Sgrassatella des Abruzzes

## friture mer et terre

#### Italian mix

Boules de riz, croquettes de pommes de terre, mozzarella en chausson, beignets de fleurs de courgette et légumes frits

#### Calamars\* et Crevettes

#### Ripassata

montanara frite aux tomates, fromage Grana Padano, passée au four

## les grands classiques

#### Parmigiana

Gratin d'aubergines tomates, fromage fumé provola, basilic

#### Tartare de bœuf

aux olives, câpres, fromage Grana Padano et oignon caramélisé

#### Poulpe

salade de poulpe aux pommes de terre, tomates cerises et olives vertes

## en provenance des prés saveurs classiques de lait

#### Fromage Burrata et tomates sèches

fromage Burrata des Pouilles, tomates sèches, anchois à l'huile, olives noires, câpres, origan

#### Mozzarella au lait de bufflonne

170 g avec un mélange de tomates

#### Planche de fromages *pour 2 personnes*

accompagnée de miel et confiture de Casa Lorena, fromage primo sale, ricotta au lait de bufflonne, morceaux de fromage Grana Padano, fromage Taleggio, beurre au lait de bufflonne, fromage provolone Del Monaco, fromage de brebis pecorino bagnolese

#### Planche de charcuterie *pour 2 personnes*

jambon cru de Parme Riserva 24 mesi, jambon Gran Biscotto à la truffe, mortadelle de Bologne Riserva Oro, saucisson piquant ventricina, rôti de porc d'ArICCIA IGP, bresaola Gran Ginestra, lard Sgrassatella des Abruzzes

## cuisine

*les spaghettis de Gragnano*

#### Nazionale

tomates olivettes rouges, evo huile Colline Salernitane DOP et basilic

#### Cacio e pepe

fromage de brebis romain affinage moyen, poivre noir

**Alla Nerano** courgettes, fromage provolone Del Monaco, poivre noir, fromage Grana Padano

**Ail, huile et piment** sur un hachis de crevettes rouges\*

**Aux coques**, ail, huile, coques, persil et poivre

## spécialités régionales

#### Pâtes aux haricots et moules

haricots blancs, moules, petites tomates rouges, persil et poivre

#### Paccheri alla Norma

fromage ricotta salé, aubergines, tomates en grappe et basilic

#### Trofie au pesto génois

à la ricotta au lait de bufflonne, pignons et feuilles de basilic

#### Risotto aux fleurs de courgette

riz carnaroli, fromage Burrata des Pouilles, jambon cru croquant, fleurs de courgette et poivre

## salades composées

#### Fiore e crudo

mozzarella au lait de bufflonne, morceaux de jambon cru de Parme Riserva 24 mesi, melon cantaloup, tomate, salade mixte, olives vertes et sésame

#### Thon et mélange de tomates

filets de thon Cetara à l'huile, mélange de tomates : tomates rondes, grappes and cerises, olives noires, œuf dur, salade mélangée, fenouil sauvage

#### Poulet et gingembre

blanc de poulet grillé, quinoa, gingembre frais, graines de courge, lard croquant, salade iceberg, roquette et sauce Caesar

## plats de résistance

#### Filet de bœuf grillé

race piémontaise Scottona (280 g) avec des copeaux de fromage Grana Padano et des légumes grillés

#### Côtelette façon oreille d'éléphant

longe de porc, panée et frite avec de la roquette et des copeaux de fromage Grana Padano

#### Tranches de poulet

blanc de poulet (200 g), vinaigre balsamique et légumes grillés

#### Poulpe grillé

sur un velouté de petits pois, poivre noir

## accompagnements

**Mélange de tomates**, oignon rouge, roquette et origan

**Courgettes alla scapece** - **Frites\*** - **Salade mélangée** de saison

# Pizza

## *Pâte moue napolitaine*

### *La Nazionale*

**Tricolore:** fromage fiordilatte di Agerola, petites tomates, roquette, copeaux de fromage Grana Padano

traditionnelles

#### **Marinara**

tomates San Marzano DOP, origan, ail, huile d'olive extra vierge Penisola Sorrentina DOP, basilic

#### **Margherita**

tomates Roma, fromage fiordilatte di Agerola, huile d'olive extra vierge Penisola Sorrentina DOP, basilic

#### **Napoletana**

tomates Roma, fromage fiordilatte di Agerola, anchois à l'huile, olives noires et origan

#### **Diavola**

tomates Roma, fromage fiordilatte di Agerola et saucisson piquant

#### **Gialli e mozzarella**

tomates jaunes de Battipaglia, fromage Provola di Agerola et basilic frit

#### **Bresaola**

fougasse garnie à la sortie du four de roquette, bresaola Gran Ginestra, gaufrette de fromage Grana Padano et vinaigre balsamique

#### **Tre pomodori**

tomates jaunes de Battipaglia, purée de tomates Roma, petites tomates du Piennolo, fromage provola d'Agerola et copeaux de fromage ricotta dur

#### **5 formaggi**

fromage fiordilatte di Agerola, gorgonzola IGP, fromage Taleggio, ricotta au lait de bufflonne, gaufrettes de fromage Grana Padano

#### **Capricciosa**

tomates Roma, fromage fiordilatte di Agerola, champignons, jambon cuit Rovagnati, artichauts et olives noires

#### **Cottarella**

fromage Provola d'Agerola, jambon cuit Gran Biscotto Fumé Praga à la truffe et gaufrette au fromage Grana Padano

#### **Calzone**

tomates Roma, fromage fiordilatte di Agerola, saucisson Napoli et ricotta au lait de bufflonne

#### **Parma**

fromage fiordilatte di Agerola avec, à la sortie du four : jambon cru de Parme Riserva 24 mesi, roquette et copeaux de fromage de brebis

#### **Vegan**

crème aux pommes de terre jaunes, courge, champignons, olives et pignons

## *Croquante à la Romaine*

#### **Margherita sbagliata**

fromage fiordilatte di Agerola, pesto de basilic, émulsion de tomate et fromage Grana Padano

#### **Emiliana**

fougasse avec, à la sortie du four : ricotta au lait de bufflonne, mortadelle de Bologne Riserva Oro Rovagnati et crème de pistache

#### **Pugliese**

fougasse avec, à la sortie du four : fromage Burrata des Pouilles, anchois à l'huile, olives noires, câpres, roquette, tomates sèches et origan

#### **Siciliana**

fougasse avec, à la sortie du four : mozzarella au lait de bufflonne, tomates rondes, crevettes rouges\*, zeste de citron de Sicile

#### **Piemontese**

Fromage fiordilatte di Agerola avec, à la sortie du four : tartare de bœuf, moutarde et tomates sèches

#### **Campana**

fromage fiordilatte di Agerola, fromage Provola di Agerola, fromage Taleggio, fromage Grana Padano et gorgonzola IGP avec, à la sortie du four : jambon cuit Granbiscotto fumé Praga à la truffe Rovagnati

#### **Calabrese**

fromage Provola di Agerola, saucisson 'nduja calabrese, fenouil sauvage, copeaux de fromage Grana Padano

#### **Laziale**

fromage Provola di Agerola, rôti de porc Porchetta di Ariccia IGP et pommes de terre au four

#### **Romana**

fougasse avec du fromage fiordilatte di Agerola, fromage cacio, œuf, fromage de brebis, lard et poivre

#### **Abruzzese**

fromage fiordilatte di Agerola et gorgonzola IGP avec, à la sortie du four : lard Sgrassatella des Abruzzes, miel et noix

#### **Ligure**

fougasse avec de la mozzarella au lait de bufflonne, pesto de basilic et jambon cru de Parme Riserva 24 mesi

## *Desserts*

**Délice classique\* d'Amalfi** avec une génoise, crème au citron et chantilly

#### **Scagliozzi de pizza frite**

pâte classique de la pizza frite, recouverte de sucre vanillé, avec du Nutella et des copeaux de chocolat blanc

**Gâteau caprese** au chocolat blanc et pistaches de Bronte

#### **Gâteau fondant au chocolat\***

gâteau\* au chocolat noir avec de la glace au lait de bufflonne et du chocolat crunchy

**cannoli siciliens classiques**, à la ricotta au lait de brebis et aux pistaches, fruits confits et chocolat noir

#### **Coupe de fruits**

fruits coupés, en fonction de la disponibilité du marché

Nous ne pouvons garantir l'absence d'allergènes dans nos plats de menu. Demandez la recette avec la spécification des allergènes.

\* Les produits signalés par un astérisque sont surgelés d'origine.

Les prix indiqués sur le menu ne comprennent pas la prestation : du lundi au vendredi le soir 2,00 €, samedi, dimanche et jours fériés 2,00 €.

Suppléments : 1,00 € / 2,00 / 2,50 €.