

# Les entrées

## Tris di Montanare

Trio de pâtes aux 3 sauces tomate : tomate Piennolo del Vesuvio, tomate datterino Caramella, pacchetelle de tomates Corbarino. [1,7]

€ 4,50

## Frittatina di genovese

Pâtes Gemelli di Gagnano IGP, sauce à la viande génoise, Parmigiano Reggiano DOP vieilli 24 mois, poivre moulu et farci de la même viande génoise. [1,7,8,9]

€ 3,00

un morceau

## Arancino à la brandade de morue

Arancino de riz Arborio à la brandade de morue, zeste de citron et panure avec des Corn Flakes. [1,4,7]

€ 3,00

un morceau

## Montanara Gourmet

Pâtes aux algues avec ragoût de poulpe dans une sauce tomate Corbara. [1,7]

€ 4,00



## Crocchè

Non panées, avec pommes de terre, fromage provola fumé, Pecorino Romano DOP, persil, poivre. [7]

€ 2,50

un morceau



## Beignets de pâte et de pommes de terre

Pâte mixte de Gagnano IGP, pommes de terre, Parmigiana Reggiano DOP 24 mois, jambon cru et poivre. [1,7]

€ 2,50

un morceau



## Omelette de pâtes

Bucatini di Gagnano IGP, sauce béchamel au beurre d'alpage et au lait, farcie au jambon cuit, avec Pecorino Romano DOP, provola fumé et poivre. [1,7]

€ 2,50

un morceau



## Arancino

Non pané, riz Arborio avec beurre d'alpage, sauce San Marzano DOP, Pecorino Romano DOP farci avec du fromage provola fumé et du jambon cuit. [7,9]

€ 2,50

un morceau



## Morue frite

Steaks de morue frits dans une pâte à base de farine de riz. [4]

€ 3,20

un morceau

# Margheritas

La Margherita, la pizza la plus simple mais aussi la plus populaire. Celle qui, à la première bouchée, vous rappelle les couleurs et les saveurs de Naples. Nous en proposons sept, choisissez votre préféré.



## Margherita classique

Tomates pelées San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive extra vierge Zahir di San Comaio, basilic. [1,7]

€ 6,00



## Margherita du Vésuve

Blanche avec des tomates cerises Piennolo del Vesuvio DOP en conserve, mozzarella de buffle de Campanie DOP, huile d'olive extra vierge San Salvatore, basilic. [1,7]

€ 9,50



## Margherita Gentile

Blanche avec des tomates cerises de Gragnano en conserve, fior di latte, huile d'olive extra vierge Norma de la Fattoria Ambrosio, basilic. [1,7]

€ 8,70



## Margherita della Signora Maria

Blanche avec tomates San Marzano en conserve, fior di latte, huile d'olive extra vierge Torretta, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois, basilic. [1,7]

€ 8,70



## Margherita Caramella

Tomates datterino Caramella de Nola, fior di latte, huile d'olive extra vierge Norma de la Fattoria Ambrosio, basilic. [1,7]

€ 8,70



## Margherita Flegrea

Tomates « Cannellino Flegreo », fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois, huile d'olive extra vierge Norma de la Fattoria Ambrosio, basilic. [1,7]

€ 8,70



## Margherita Pop

Pomopop de kuoko mercante, stracciata de burrata de buffle, huile d'olive extra vierge Roboris di San Comaio, basilic. [1,7]

€ 9,00






## Les Classiques

Nous respectons l'ancienne tradition de la pizza en forme de « roue de chariot ». Redécouvrez les saveurs et les couleurs de la pizza napolitaine avec une touche supplémentaire.

- |   |  |         |
|---|--|---------|
|    | <b>Marinara</b><br>Tomates à l'ancienne Naples, origan sauvage, ail, huile d'olive extra vierge Raro di Madonna dell'Olivo, basilic. [1]   | € 5,80  |
|    | <b>Cosacca</b><br>Tomates cerise Corbara, fromage pecorino bagnolese, huile d'olive extra vierge San Comaio, basilic. [1,7]  | € 6,50  |
|    | <b>Pizza à la tomate</b><br>en collaboration avec le chef <b>Salvatore Bianco</b><br>Tomate Corbara, tomate San Marzano DOP nature, tomate datterino séchée au four, tomate grillée, crème de tomates fumées, tomate Piennolo marinée, basilic et huile d'olive extra vierge Colli Etruschi. [1] | € 9,00  |
|  | <b>Capricciosa</b><br>Tomates pelées San Marzano DOP, salami Agerola, artichauts nature Paestum, anchois à l'huile Cetara, olives noires Gaeta, fior di latte Agerola, huile d'olive extra vierge Tre Colonne. [1,4]   | € 10,00 |
|  | <b>Jambon cuit et champignons cardoncelli</b><br>Blanche avec de la fior di latte Agerola, jambon cuit, champignons cardoncelli frais sautés, huile d'olive extra vierge Titone, basilic. [1,7]  | € 10,00 |
|  | <b>Provola et poivre</b><br>Tomate Gragnano Valle dei Mulini, provola fumé, mélange de poivres sélectionnés par nos soins (Timut, Noir de Sarawack, Or de Sarawack) huile d'olive extra vierge Torretta. [1,7]   | € 9,00  |

## Farcis et Montanare

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|  | <b>Farci au four</b><br>Ricotta de buffle, fior di latte Agerola, salami Agerola, poivre rouge foncé de Sarawak, tomates San Marzano DOP pelées, huile d'olive extra vierge San Comaio. [1,7] | € 8,70 |
|  | <b>Farci frit</b><br>Ricotta de buffle, mozzarella de buffle fumée de Campanie, grattons napolitains, poivre rouge foncé de Sarawak. [1,7]  | € 8,70 |
|  | <b>Montanara classique</b><br>Frite dans une sauce de tomates cerises AOP Piennolo del Vesuvio, copeaux de fromage caciocavallo podolico Irpino, basilic. [1,7]                               | € 8,50 |



# Les pizzas de Salvo

La tradition rencontre l'innovation.

Un mariage de produit créé par des experts pour obtenir des goûts uniques.



## Artichauts et lardons

Blanche avec fior di latte Agerola, artichauts Paestum nature, lard roulé de porc noir XXL, fromage râpé Ragusano DOP, huile d'olive extra vierge Cutrera, basilic. [1,7]

€ 9,80



## Nduja et Verzin

Blanche avec fior di latte Agerola, nduja de Calabre, fromage bleu de vache Verzin, huile d'olive extra vierge Felsina, basilic. [1,7]

€ 10,00



## 4 fromages

Blanche avec fior di latte, OL Sciur di zola de chèvre aux fruits rouges et roses, fromage de chèvre semi-maturé de Bagnoli Irpino, flocons de provolone affiné, robiola de lait de chèvre et de vache et huile d'olive extra vierge Titone. [1,7]

€ 10,50

## Fresella

en collaboration avec le chef **Luigi Salomone**

Blanche avec fior di latte, OL Sciur di zola de chèvre aux fruits rouges et roses, fromage de chèvre semi-maturé de Bagnoli Irpino, flocons de provolone affiné, robiola de lait de chèvre et de vache et huile d'olive extra vierge Viola. [1,7]

€ 10,50

## Nonna Rosa

en collaboration avec le chef **Peppe Guida**

Blanche à la fior di latte, boulettes de viande de la recette de grand-mère Rosa, sauce tomate, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois râpé, mousse de ricotta froide, basilic, huile d'olive extra vierge Tre Colonne. [1,7]

€ 10,50



## Scarpariello

Tomates Caramella de Nola, tomates Datterini grillées, tomates biologiques en dés, huile aromatisée à l'ail, au persil et au piment, Tuma Persa sicilien râpé, Pecorino Gran Riserva toscan râpé et basilic. [1,7]

€ 9,50



## Oshirase

Blanche à la fior di latte, filet de bœuf mariné au soja et aux épices orientales, sauce brocoli, huile d'olive extra vierge Ciccolella. [1,6,7]

€ 11,00

# Pizzas de la mer

La pizza rencontre la mer, plongez dans un tourbillon de saveurs totalement nouvelles. Découvrez nos suggestions.

## Déclinaison de cabillaud

Blanche avec fior di latte, cabillaud cuit à basse température, pil pil de cabillaud, peau de cabillaud croustillante, céleri croustillant, huile d'olive blanche Nocellara del Belice et huile d'olive extra vierge Titone. [1,4,7]

€ 12,00

## Océan

Blanche avec fior di latte, ricotta de buffle avec algues (nori, dulce et laitue de mer), sériole fumée, poivre rose, zeste de citron et huile d'olive extra vierge Colli Etruschi. [1,4,7]

€ 12,00

## Terramare

Blanche avec fior di latte, crème d'aubergine frite marinée aux épices japonaises, oignon rouge en osmose, filets de thon à l'huile et céleri croquant, huile d'olive extra vierge Tre Colonne. [1,4,6,7,9]

€ 11,00

## Marinara 4.0

Sauce tomate marinée aux agrumes et au gingembre, mayonnaise aux anchois, origan frais, poudre d'ail noir, anchois crus, colatura d'anchois, huile d'ail et de basilic. [1,4]

€ 11,00



Salvo



# Les douceurs de Salvatore Capparelli

Via Dei Tribunali, Napoli

<b>Babà</b> [1,3,7]	€ 4,50
<b>Babà au limoncello</b> [1,3,7,8]	€ 5,00
<b>Gâteau au fromage aux baies mélangées</b> [1,3,7]	€ 4,50
<b>Pistache et chocolat</b> [1,3,7,9]	€ 5,00
<b>Noisette et Café</b> [1,3,7,8]	€ 5,00

## Fin de repas

<b>Marsala Sup. Caruso Minnini</b> Vieilli 5 ans en fûts de chêne • 18%vol	Cl 60 € 3,50
<b>Amaro d'Erbe Distilleria Berta</b> 30%vol	Cl 40 € 4,00
<b>Grappa Villaprato vieillie Distillerie Berta</b> 43%vol	Cl 40 € 4,00
<b>Cafè</b> Espresso ou Décaféiné	€ 1,30



# Caves Ferrari

Depuis 1902, Ferrari est le toast italien par excellence.  
L'irrésistible légèreté des bulles célèbre le goût du beau et le savoir-vivre.

## Ferrari Maximum Brut • Chardonnay 100%

Sélection rigoureuse de raisins Chardonnay uniquement, vendangés à la main dans la première quinzaine de septembre.

€ 6,00  
au verre

## Ferrari Maximum Rosé • Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%

Récolté à la main dans la première quinzaine de septembre.

€ 6,00  
au verre

## Les vins

Pour consulter la carte des vins à la bouteille et les propositions du jour au verre, scannez le qr code.



## Les bières

### Lowenbrau rtyp

Couleur: claire • Style: Hells • Degrés: 5,4%

CI 40 € 4,70  
CI 20 € 3,30

### Juliper

Couleur: dorée • Style: Lager • Degrés: 5,2%

CI 25 € 4,20

### Kellerbier Franziskaner

Couleur: ambre • Style: Kellerbier • Degrés: 5,0%

CI 30 € 4,70

### Tennent's Super

Couleur: dorée • Style: Strong Lager • Degrés: 9,0%

CI 20 € 4,00

### Goose Island Ipa

Couleur: orange cuivré • Style: Ipa • Degrés: 5,9%

CI 25 € 4,80

### Bass Best Scotch Ale

Couleur: ambre • Style: Scotch Ale • Degrés: 9,0%

CI 40 € 5,30

### Hoegaarden

Couleur: platine • Style: Belgian Blanche • Degrés: 4,6%

CI 25 € 4,50

### Tripel Karmeliete

Couleur: blond • Style: Abbey Tripel • Degrés: 8,4%

CI 33 € 5,80

### Tennent's Gluten Free

Couleur: dorée • Style: Pale Lager • Degrés: 5,5%

CI 33 € 4,00

### Extrella Galicia Gluten Free

Couleur: blond • Style: Lager • Degrés: 5,5%

CI 33 € 4,00

## Boissons

Acqua San Pellegrino | CI 50 € 2,00  
Acqua Panna | CI 50 € 2,00  
Orangeade | CI 33 € 2,70

Pepsi/Pepsi Maxi | CI 33 € 3,00  
Chinotto | CI 33 € 2,70  
Limonade | CI 33 € 2,70