



Flomena

— RISTORANTE —

Primo piatto insalate i antipasti

CAPRESE 10

Pomodoro e mozzarella di Bufala
Tomates et sa mozzarella di Buffalo

ANTIPASTI VERDURE 10

Assortiment de légumes grillés à l'huile

CARPACCIO DE BRESAOLA 11

Bresaola, pesto, rucola, parmigiano, olio d'olive, limone
Bresaola, pesto, roquette, parmesan, huile d'olive, citron

STRACCIATELLA AL TARTUFFO 12

Straciatella à la crème de truffe

INSALATE BURRATINA 17

Insalata verde, pomodorini, semisseco Datterini, parmigiano, capperi, burrata
*Salade, tomates cerise, tomates semi-sèches
Datterini, parmesan, câpres, burrata*

INSALATE BUFALA E SALUMI 18

Insalata, pomodorini, bufala, salumi a scelto (crudo o speck o mortadella o bresaola)
Salade, pomodorini, bufala, parmesan, tranches de charcuterie au choix (jambon cru ou mortadelle ou speck ou brasaola)

MANZO E BURRATA 19

Carpaccio di bresaola datterini, rucola, parmigiano, olio e burrata
Carpaccio de bresaola, tomates cerises, roquette, parmesan, huile d'olive et burrata

AFFETTATI 20

Assortimento di salumi Italianna
Assortiment de charcuterie italienne

Pizze gourmet

FILOMENA 21

Ragù con vitello, Pecorino Romano grattugiato, basilico
Ragout de veau (sauce tomate cuite avec le veau à la façon de Filomena), Pecorino Romano râpé, basilic

CRUDO 22

Straciatella, prosciutto crudo, olio extra vergine
Straciatella (cœur de la Burrata), jambon cru, huile d'olive extra vierge

FOCACCIA 23

Pomodorini, parmigiano, burrata, basilico, prosciutto crudo, olio d'olive
Tomates cerises, parmesan, burrata, basilic, jambon cru, huile d'olive

MORTADELLA 24

Crema di tartufo, panna liquida, fior di latte, mortadella, pistacchio, burrata, pesto
Crème de truffes, crème liquide, mozzarella, mortadelle, pistaches, burrata, pesto

GRAN BISCOTTO 28

Straciatella, prosciutto Gran Biscotto, carpaccio di tartufo, olio d'olive
Straciatella (cœur de la Burrata), jambon blanc, Gran Biscotto, carpaccio de truffe, huile d'olive

Pizze classiche

MARINARA 13

Pomodore, origano, pomodorini, basilico, aglio, olio d'olive

Tomates, origan, tomates fraiches, basilico, ail, huile d'olive

MARGHERITA 13

Pomodoro, fior di latte, Grana Padano, basilico, olio extra vergine

Tomates, Fior di latte, Grana Padano, basilic, huile d'olive extra vierge

4 FORMAGGI 15

Fior di latte, gorgonzola, ricotta, Provola, Grana Padano, basilico, olio extra vergine

Fior di latte, gorgonzola, ricotta, Provola, Grana Padano, basilic, huile d'olive extra vierge

PROSCIUTTO E FUNGHI 16

Pomodoro, prosciutto cotto, funghi, Grana Padano, fior di latte, basilica, olio extra vergine

Tomates, jambon cuit, champignons, Grana Padano, fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge

CALABRESE 16

Ricotta, 'nduja spianata, Provola, Grana Padano, basilico

Ricotta, 'nduja saucisse piquante, Provola, Grana Padano, basilic

VEGETARIANA 16

Pomodoro, funghi, olive, verdure, mozzarella, olio

Tomates, champignons, olives, légumes grillés, mozzarella, huile d'olive

NAPOLITANA 16

Pomodoro, acciuge, olive, capperi, basilico, fior di latte, Grana Padano, olio d'olive

Tomates, anchois, capres, olives, fleurs de lait, Grana Padano, huile d'olive

VULCANO 17

Crema di Peperoni piccante, Spianata, Affumicata, Fiori di Late, Grana Padano, basilico, olio d'olive

Crème de poivron piquante, spionata, mozzarella fumée, mozzarella, grana padano, basilic, huile d'olive

RIPIENO (CALZONE) 17

Pomodoro, ricotta, funghi, prosciutto cotto, fior di latte, Grana Padano, basilico, olio d'olive

Tomates, ricotta, champignons, jambon blanc, mozzarella, Grana Padano, basilic, huile d'olive

BUFALINA 18

Pomodoro, basilico, dopo la cottura : rucola, pomodorini, Buffalo, parmigiano reggiano, olio d'olive

Tomates, basilic, à la sortie du four : roquette, tomates cerises, Buffalo, copeaux de parmesan et huile d'olive

PANCETTA 18

Pancetta, pomodoro gialli, affumicata, mozzarella, basilico, olio d'olive

Pancetta, tomates jaunes, mozzarella fumée, mozzarella, basilic, huile d'olive

CAPRICCIOSA 19

Pomodoro, funghi, carciofi, spianata piccante, prosciutto cotto, Grana Padano, fior di latte, basilico, olio extra vergine

Tomates, champignons, artichauts, saucisse piquante, jambon cuit, Grana Padano, fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge

SPECK 19

Ricotta, gorgonzola, affumicata, fiori di late

Dopo la cottura: rucola, pomodorini semi dried, noci e speck

Ricotta, gorgonzola, mozzarella fumée, fior di latte.

Après cuisson : roquette, tomates semi sèches, noix et speck

Vins italiens

LES BULLES

PROSECCO BRUT - VALDOBBIADENE CONEGLIANO DOCG MILLÉSIMÉ 2016 (VENETIE) DA PONTE 32

Sec, frais et fruité aux senteurs de fleurs et d'oranges. Il saura être un challenger face à des champagnes.

LES BLANCS

PECORINO D'ABRUZZO DOC BIO (ABRUZZES) LE TORRI 28

Sec, frais et fruité, légèrement salin, un vin de plaisir intense.

GRILLO DOC (SICILE) BAGLIO DELLE FATE 27

Sec, notes d'agrumes, riche et persistant sur une finale ronde de noisettes.

LES ROUGES

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO (ABRUZZES) LE TORRI 28

Sec, franc et généreux en fruits confits, et une finale épicée intense marquée par des tanins bien équilibrés.

PRIMITIVO IGT BIO (POUILLES) TENUTA VIGLIONE 29

Sec, fruité et d'une belle rondeur. Grande souplesse, séducteur.

JOHE ROSSO PUGLIA IGT BIO (POUILLES) TENUTA VIGLIONE 33

Sec, très fruité, riche et intense. Son assemblage particulier de Primitivo et Aleatico est mémorable. Excellent compagnon d'une pizza à base de tomate.

I FRATELLI NEGROMARO SALENTO IGT BIO (POUILLES) VAGLIO MASSA 28

Sec, frais et puissant. Vin intense et sauvage, limite bestial aux tanins agressifs.

CHIANTI COLLI FIORENTINI BIO (TOSCANE) SAN MICHELE A TORRI 29

Sec, frais et fruité, doté d'un équilibre parfait. L'élégance du cépage Sangiovese.

NERO D'AVOLA (SICILE) BAGLIO DELLE FATE 30

Rond, ensoleillé, sur la cerise, les épices, réglisse. Agréable, presque sucré.

SPUTAFELE NEGROAMARO SALENTO BIO (POUILLES) VAGLIO MASSA 35

Sec, riche et puissant. Persistant sur des tanins suaves, ces vieilles vignes montrent le grand potentiel de ce cépage avec du temps.

Boissons sans alcool

SIROP 2

SODAS, JUS DE FRUIT 4

EAU PLATE / PÉTILLANTE 1L 5,50
0,5L 4

CAFÉ - DÉCA 2,50

CAPPUCCINO 4

THÉ 4,50

Alcool

MORRETTI PRESSION 4,50

PERONI 5,50

WHISKY JB 8

WHISKY CHIVAS 12 ANS D'ÂGE 10

PROSSECCO 8

RICARD 5

APEROL SPRITZ 10

MARTINI BLANC/ROUGE 7

AMERICANO 10

VIN ROSÉ FRANÇAIS 26

VIN ROSÉ ITALIEN 26

Digestif

GRAPPA - LIMONCELLO - GET 27 6