

Pour un moment de partage autour de votre apéritif...

Pizzette bianca « huile d'olive, ail et crème de truffe » *sup. jambon de Parme « 24 mesi » ou saumon mariné 5€	9
Panisses de l'Estaque, juste salées et leur sauce aioli (6 pièces)	9
Acras de courgettes, ricotta et menthe (6 pièces) sauce tomate épicée	12
Camembert A.O.P de Normandie (125g) gratiné, toasts de pain de campagne *sup. jambon de Parme « 24 mesi » 5€	14

Antipasti du Più, pour le plaisir de partager... ou pas. (1 produit est égal à une assiette)

« A composer soi-même, avec nos produits authentiques, sélectionnés avec soin chez les meilleurs producteurs »

1 produit 8€ - 2 produits 15€ - 3 produits 22€

Formaggio

- Burrata* crémeuse (125g)
- Stracciatella truffée (100g)
- Gorgonzola crémeux à tartiner (100g)

Salumi

- Jambon de Parme « 24 mesi » (100g)
- Speck fumé (100g)
- Jambon truffé en chiffonnade (100g)

Verdure (environ 150g)

- Artichauts à l'huile
- Aubergines grillées marinées
- Poivrons marinés

Insalate

Burrata* crémeuse : Artichauts marinés, speck fumé, tomates cerises, olives taggiasche, parmesan, pesto 19

Caesar salade : Romaine, tomates cerises, blanc de poulet français pané ou rôti au four 140g, parmesan, poitrine fumée croustillante, œuf mollet, croûtons aux herbes et sauce Caesar** maison 19

Salade Più : Saumon et crevettes marinés, avocat, dés de mangue, agrumes, jeunes pousses et tomates cerises 19

Poulpe en salade : vierge de légumes croquants, pommes de terre assaisonnées 22

*pasteurisée / **contient de l'anchois / Supplément bol de frites 5€

Pizza au feu de bois

Margherita « la verà di Più, sauce tomate, mozzarella, stracciatella et basilic » **	15
Anchois « sauce tomate et olive au feu de bois, anchois et ail après cuisson »	15
Jambon truffé et Mozza (sur une base de tomate ou de crème)	18
4 formaggi « di qualità italiano D.O.P » (sur une base de tomate ou de crème), parmesan, gorgonzola, mozza, chèvre **	18
Regina del più « jambon blanc italien aux herbes, champignons frais, mozza » (sur une base de tomate ou de crème)	18
Al tartufo « crème d'artichaut truffée, légumes du moment, mozza, pesto » **	18
Figa on the rock « figatelli, brousse, mozza » (sur une base de tomate ou de crème)	18
Pista bianca « sur une base de crème fraîche, oignons confits, guanciale, pommes de terre et Fontina A.O.P » **	22
Trastevere « sauce tomate, après cuisson jambon de Parme, burrata 125g, tomates cerises, parmesan, roquette et pesto »	23

Salade ou salade à l'ail 5,00€ / ** Supplément jambon de Parme « 24 mesi » ou saumon mariné 5€

Paste e Risotto

Linguines « Più » flambées au Cognac pour vous dans la meule (tous les soirs ainsi que le dimanche midi) * / **	23
Rigatoni con pomodori, pesto verde et sa burrata crémeuse (125g) **	19
Spaghetti alla carbonara, guanciale, parmesan, jaune d'œuf, poivre et un soupçon de crème	19
Gnocchi Marseillais, sauce au gorgonzola */**	19
Ravioli brousse, cèpes et bolets, sauce aux champignons et tombée de pleurotes **	22
Daube de joue de bœuf « comme celle de mémé » et rigatoni dans son jus	24
Risotto crémeux du marché (ardoise à consulter dans votre restaurant)	

* Supplément crème de truffe 5€ / ** Supplément Jambon de Parme « 24 mesi » ou saumon mariné 5€

Pesci

Pavé de saumon en croûte de pistache (env. 160g), risotto crémeux au parmesan	25
Lotte comme une blanquette, mascarpone et pesto rosso, tagliatelle verte	28
Daube de poulpe mijotée longuement au vin rouge, arancini safrané	32

Carni

Escalope milanese (180g/France), spaghetti con pomodori, pesto et copeaux de parmesan. Indémodable !	24
Entrecôte de bœuf Black Angus d'Uruguay (300g) sauce marchand de vin, gratin dauphinois	32
Tartare de Bœuf au couteau di Sicilia (180g/France), mélange de tomates séchées, parmesan et notre touche secrète, accompagné de frites fraîches	22
Burger « Più l'led beef » : Effiloché de bœuf confit, Fontina A.O.P, confit d'oignons rouges, poitrine fumée croustillante	24
Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, roquette, accompagné de frites fraîches et salade	
Souris d'agneau (400g) confite 3h, jus corsé réduit, polenta crémeuse	34

Possibilité de changer l'accompagnement par nos frites fraîches, légumes du moment ou salade

Menu Più-Più (jusqu'à 10 ans)

Mini pizza Margherita / Mini pizza Regina / Poulet français façon nuggets avec rigatoni à la sauce tomate ou frites fraîches	14
+ Sirop au choix : fraise, grenadine, menthe, pêche, citron (supplément soda 2,5€)	
+ Dessert : glace Tarentina à la fraise, vanille, tarentinella ou salade de fruits frais du jour	

Dolci della Nonna

Notre sélection de desserts maison et gourmands...

Tiramisù di Più	9
<i>Biscuits cuillère imbibés au café et Amaretto. Crème mascarpone, cacao en poudre</i>	
Tira'dulcey	9
<i>Crème mascarpone au chocolat dulcey, biscuits cuillère au chocolat, caramel au beurre salé, noix de pécan</i>	
Le riz au lait comme autrefois	10
<i>Riz au lait crémeux infusé à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé et noix de pécan caramélisées</i>	
La mousse della Nonna	10
<i>Mousse au chocolat noir et chocolat dulcey, rehaussée d'une pincée de sel</i>	
Cookie te amo (nouvelle recette encore plus fondante)	12
<i>Big cookie fondant aux pépites de chocolats et Nutella, glace à la vanille, à partager... ou pas.</i>	
Nutella calzone... à partager... ou pas...	12
<i>Chausson au Nutella cuit au feu de bois et accompagné de sa glace à la vanille de Madagascar.</i>	
Panna cotta maison	8
<i>Crème infusée à la vanille de Madagascar, Coulis au choix : Purée de fraises / Purée exotique / Nutella / Caramel beurre salé.</i>	
Pavlova aux fruits frais de saison	12
<i>Meringue croustillante, chantilly maison, fruits frais du marché et coulis de fruits</i>	
Frutti di stagione...	8
<i>Le meilleur du fruit en fonction du marché et de la créativité du chef...</i>	
Café gourmand	10
<i>Café Vatéo accompagné d'un mini cookie au chocolat, panna cotta infusée à la vanille de Madagascar, crème de chantilly maison, mini mousse au chocolat et salade de fruits.</i>	
<i>Thé ou Chocolat chaud gourmand + 2€ / Digestif ou bulles gourmandes by Mumm +5€</i>	

Gelati della Nonna (servies en pot individuel)

« Notre sélection de glaces de la maison Tarentina

Créée et approuvée par Jacques Le Baut et Nathalie Terpman »

Maison provençale depuis 2007

Les Sorbets 20cl / 8€

- Fraise
- Citron
- Mangue
- Limoncello (alcoolisé)

Les petits contenants 10cl / 5€

- Vanille de Madagascar
- Fraise sorbet
- Tarentinella (chocolat blanc et pâte à tartiner)

Les Glaces 20cl / 8€

Lait bio de la ferme des Auriols / Hautes-Alpes

- Café pur arabica
- Vanille de Madagascar
- Chocolat noir
- Pistache
- Caramel beurre salé
- Rhum raisin (alcoolisée)

Crème chantilly maison 2€