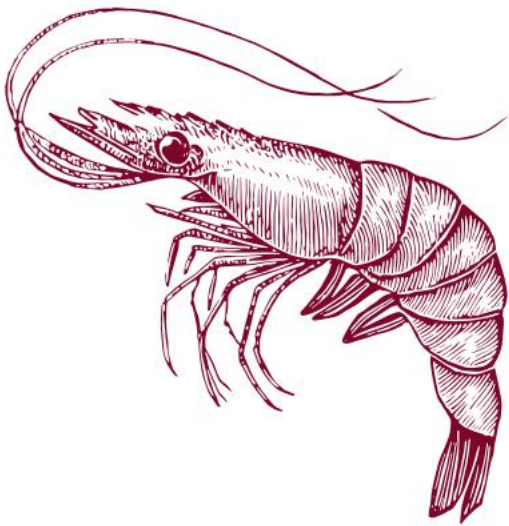




CALABRESE G, SO, D, SE, SU, N

Sauce tomate jaune des Pouilles, Stracciatella, 'Nduja, pickles d'oignon rouge, origan
Yellow Puglian tomato sauce, Stracciatella cheese, 'Nduja, red onion pickles, oregano

Zia TARTUFO SOUFLÉ G, D

Mozzarella di Bufala DOP, mascarpone truffé, truffe fraîche de saison
DOP buffalo mozzarella, truffled mascarpone, fresh seasonal truffle

PUGLIA G, SO, D, N, SE, SU

Sauce tomate des Pouilles, artichauts confits, burrata, capocollo, basilic
Puglian tomato sauce, confit artichokes, burrata, capocollo, basil

CACIO & PEPE G, SO, D, SE

Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, poivre noir
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, black pepper

Zia AVOCADO & CAVIALE G, SO, D, F, SE

Crème de chèvre aux herbes, avocat & caviar Kristal (50 g)
Goat cheese cream with herbs, avocado & Kristal caviar (50g)

PARMIGIANA G, SO, D, N, SE

Sauce tomate des Pouilles, scamorza, aubergines confites, pesto de basilic
Puglian tomato sauce, scamorza, confit eggplants, basil pesto

COLONNATA G, D, N

Lard de Colonnata, Mozzarella Fior di Latte, pesto de livèche, ketchup de coing
Colonnata lard, Fior di Latte Mozzarella, lovage pesto, quince ketchup

PICCIA SOUFLÉE G, D, F

Mozzarella di Bufala DOP, crème légère au tarama, caviar Oscietre Prestige 50g
DOP Buffalo Mozzarella, light cream with tarama, Oscietra Prestige caviar 50g

Zia WAGYU E CARCIOFI G, SO, D, SE, S

Panino frit, artichaut fumé, Fior di Latte, bœuf Wagyu affiné
Fried panino, smoked artichoke, Fior di Latte, aged Wagyu beef

ALBA G, D, N

Cèpes rôtis, fonduta de Castelmagno, noisettes du Piémont, truffe noire
Roasted porcini mushrooms, Castelmagno fonduta, Piedmont hazelnuts, black truffle

Zia CARBONARA G, SO, D, SE, E

Guanciale, poutargue de jaune d'œuf, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, poivre noir
Guanciale, eggs yolks bottarga, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, black pepper

Classici

MARGHERITA G, SO, D, N, SE

Sauce tomate des Pouilles, parmesan, basilic, Mozzarella Fior di Latte
Tomato sauce from Puglia, parmesan, basil, Fior di Latte Mozzarella

MARINARA G, SO, D, N, SE

Sauce tomate des Pouilles, ail rose, origan, huile d'olive
Tomato sauce from Puglia, garlic, oregano, olive oil

NAPOLETANA G, SO, D, N, SE, SU, F

Sauce tomate des Pouilles, olives Taggiasche, câpres, anchois, Mozzarella Fior di Latte
Tomato sauce from Puglia, Taggiasche olives, capers, anchovies, Fior di Latte Mozzarella

CAPOCOLLO PICANTE G, SO, D, N, SE

Sauce tomate des Pouilles, Fior di Latte, capocollo, 'Nduja
Tomato sauce from Puglia, Fior di Latte, capocollo, 'Nduja