



Carte du jour du
camioncino

TOUT EST FAIT MAISON.

Les pâtes fraîches sont préparées chaque jour.

Les pâtisseries sont toutes réalisées à la main. Leurs recettes sont jalousement gardées !

24 au 30 août 2022

antipasti / apéritifs et entrées

Sélection de charcuteries 8€

coppa, salame piccante, jambon cru, saucisse sèche

Burrata pugliese 7€

burrata au cœur crémeux, agrémentée de roquette, de noisettes torréfiées et d'huile d'olive

Prosciutto e melone 7€

cubes de melon frais accompagnés de fines tranches de jambon cru

pasta fresca / pâtes fraîches

Pesto alla genovese 10€

basilic, pignons de pin et noix de cajou torréfiés, pecorino romano, ail, herbes fraîches, parmesan et huile d'olive

Cacio e pepe 11€

sauce au pecorino romano et poivre noir de Tellichery, parmesan, herbes fraîches et huile d'olive

Bolognese « al ragu » 11€

effiloché de bœuf Black Angus mijoté 5 heures, bouillon de parmesan, sauce tomate, garniture aromatique, herbes fraîches, parmesan et huile d'olive

Carbonara alla romana 12€

sauce aux œufs frais et pecorino romano, guanciale grillé, poitrine fumée cuite à basse température, parmesan et herbes fraîches

Insalata / salade

Insalata caprese 11€

tomates anciennes, billes de mozzarella, amandes torréfiées, basilic et huile d'olive

dolci / desserts

Tiramisu di camioncino 5€

le grand classique : biscuit maison, ristretto en sirop, crème au marsala et cacao amer

Moelleux chocolat noisette 4,5€

gâteau fondant au chocolat noir parsemé d'éclats de noisettes torréfiées

Panna cotta 4,5€

crème vanille, fève tonka et coulis de passion

Salade de pastèque 4€

cubes de pastèques parfumés au citron vert

bibite / boissons fraîches

Evian, San Pellegrino (50 cl) 2,5€

Soda, jus de fruit (33 cl) 2,5€

Bière Peroni (33 cl) 4€

Vin au verre (rouge, blanc ou rosé) 4,5€