

Un apéritif à l'italienne



Pour un apéritif italien :

- Perles de mozzarella di buffala Campana à la calabraise (250gr) 8.90€
- Involtini de Speck et fromage frais (30gr env./la pièce) 1.20€
- Involtini d'aubergine et fromage frais (35gr env./la pièce) 1.60€
- Involtini de courgette et fromage frais (35gr env./la pièce) 1.50€
- Involtini de tomates séchées au thon et câpres (280gr) 9.90€
- Poivrons farcis au thon (280gr) 9.90€
- Olives vertes Bella de Cerignola au basilic (280gr) 6.30€
- Olives noires Leccino ou vertes Schiacciate au naturel (280gr) 7.90€
- Cipolle borretane (oignons confits) au balsamique (280gr) 6.90€
- Bruschetta (tartenable) de tomate, poivron, asperges, olives... (130gr) 5.90€
- Taralli di Puglia au fenouil, à l'origan ou à l'oignon (250gr) 4.50€
- Gresini artigianali « giganti » étirés à la main (200gr) 7.90€
- Gresini « al oliva » ou « al olio » (140gr) 4.50€
- Sfincione palermitano, ou « pizza sicilienne » (70gr env.) 2.50€
- Plateau de charcuterie variées (150gr env. par personne) 9.90€
- Gresini con Prosciutto di Parma e caprino (3 pièces) 3.45€
- Parmigiano Reggiano ADP 24 mois en morceaux (250gr) 12.30€

Prix TTC. Présentation sur plateau « prêt à servir » sur commande, 48h à l'avance, offerte.

Deserts et vins italiens disponibles à la demande.