

APERITIVO TOUS LES JOURS DE 17H À 20H

SPRITZ + FOCACCIA À PARTAGER..... 12€
COCKTAIL + ANTIPASTI 14€

APERITIVI (COCKTAILS)

APEROL SPRITZ 8€
Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.

LIMONCELLO SPRITZ 9€
Limoncello, prosecco, eau gazeuse, fraîcheur citronnée.

SPRITZ ST-GERMAIN HUGO 9€
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche.

BELLINI 9€
Purée de pêche blanche, prosecco.

VIRGIN SPRITZ 7€
Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse.

ANTIPASTI (ENTRÉES)

FOCACCIA FAÇON BRUSCHETTA 9€
Focaccia croustillante, stracciatella fraîche, légumes marinés, Parmigiano Reggiano.

ARANCINI DU MOMENT 9€
Version truffe intense ou bolognaise mijotée.

BELLA CAMPANOVA 10€
Légumes rôtis au four, stracciatella, éclats de guanciale* croustillant, joue de porc.

TOMINO RÔTI 11€
Fromage frais de vache du Piémont coulant, Rostello* délicat, focaccia tiède.

BURRATA AU PESTO ET SA FOCACCIA 15€
Burrata fondante, pesto de roquette légèrement poivré et pesto rosso intense, aubergines confites, focaccia tiède.

SALUMI MISTI (PETITE/GRANDE) 12€/18€
Sélection de charcuteries italiennes tranchées minute.

GRANDE PLANCHE APERITIVO 25€
Salumi* italiens, burrata ultra crémeuse, fromages affinés, légumes marinés maison, focaccia tiède à partager.

PIZZE (PIZZA)

MARGHERITA 12,50€
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive

ORTOLONA 15€
Tomates San Marzano, aubergines et courgettes rôties, artichauts, poivrons, olives taggiasche, mozzarella di latte.

MORTAZZA 17€
Base crème, mortadella, mozzarella fior di latte, stracciatella fraîche, pesto roquette.

BELLA NAPOLI 14€
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives taggiasche, basilic.

PARMIQIANA 15€
Tomates San Marzano, aubergines confites, parmesan, basilic, mozzarella fior di latte.

GENOVESE 19€
Base pesto, mozzarella fior di latte, burrata artisanale, poivrons rôtis.

AL TARTUFO 19,50€
Crème tartufata maison, burratina, mozzarella fior di latte, huile de truffe, champignons émincés.

BUFALONA 15€
Tomates San Marzano, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive fruitée.

REGIMELLA 15€
Tomates San Marzano, jambon blanc Rostello* italien, champignons, mozzarella fior di latte.

AL CALZONE VEZZO ... 19€
Farcie au Rostello*, mozzarella fior di latte. À la sortie du four : jambon de Parme, roquette, parmesan.

FORMAGGIERA 15€
Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio*, parmesan affiné.

CALABRESE 15€
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, nduja*, poivrons marinés, oignons confits.

VEZZO LIMA 19,50€
Tomates San Marzano. À la sortie du four : mozzarella di bufala, jambon de Parme, roquette, parmesan.

Suppléments + 3€ :
Rostello / jambon de Parme / Burrata

PASTASCIUTTA AL DENTE (LES PÂTES)

RIGATONI NAPOLETANI 14€
Pâtes, ragù* mijoté longuement, effiloché de cochon & bœuf fondant, parmesan affiné.

BELLA CARBONARA 16€
Spaghettini de pâtes, guanciale* croustillant, émulsion de jaune d'œuf, pecorino romano & parmesan.

GNOCCHI TARTUFATA 18€
Gnocchi fondants à la sauce truffe maison, burratina crémeuse, filet d'huile de truffe, crumble de parmesan.

RIGATONI GENOVESE 15€
Rigatoni, pesto de basilic maison, stracciatella fraîche & gouttes de poivrons, parmesan.



FORMULE DU JOUR PIATTO DEL GIORNO (VOIR ARDOISE)

CHAQUE JOUR LA
SUGGESTION DU CHEF

*Guanciale : joue de porc salée et séchée, spécialité italienne.
*Salumi : planche de charcuteries italiennes finement tranchées.
*Rostello : rôti de porc italien cuit au four, tendre et finement tranché.
*Nduja : chair à saucisse piquante de Calabrese.
*Taleggio : fromage de vache de Lombardie.
*Ragù : sauce napolitaine italienne.

Plats Signatures Plats Végétariens

I SECONDI (PLATS)

TARTARE DE VITELLO 22€
Veau taillé au couteau, préparé à la minute, parmesan affiné, crème douce de poivrons, servi avec gnocchi nappés de crème de parmesan.

MULIGNANE A LA PARMIGIANA 18€
Aubergine gratinée, tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, parmesan affiné.

TAGLIATA DI MANZO 25€
Bœuf émincé tranché minute, roquette fraîche, éclats de parmesan, réduction balsamique, pommes de terre rôties à l'ail noir.

10 €
PORTION ADAPTÉE
AUX PETITS POUR LES
- de 10 ANS

MENU BAMBINO (MENU ENFANT)

PLAT AU CHOIX
Pizza jambon blanc Rostello* ou
Pâtes bolognaise effilochée ou
Pizza Margherita

1 BOULE DE GLACE ARTISANALE
1 SIROP AU CHOIX

Prix nets - Service compris
Liste des allergènes disponible sur demande.

INSALATE (SALADES)

LA CESARE VEZZO 15€
Salade romaine croquante, filet de poulet croustillant pané maison, crudités de saison, oeuf mollet, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce Caesar maison montée.

LA GORGO & PROCIUTTO 16€
Mesclun et crudités de saison, réduction crème de balsamique, artichaut à la romaine, bruschetta au gorgonzola fondant, chiffonnade de jambon de Parme 24 mois, huile d'olive.

LA BURRATA & ORTO 17€
Burrata artisanale, mesclun de saison, focaccia tiède, pesto basilic maison et légumes rôtis de saison, huile d'olive.

DOLCI* (DESSERTS)

GLACE ARTISANALE 6€
2 boules au choix : selon l'arrivage, demander aux serveurs.

AFFOGATO VEZZO 6,50€
Glace vanille artisanale, espresso intense versé à la minute chaude, chantilly.

PANNA COTTA VEZZO 6,50€
Vanille délicate, fruits de saison, coulis léger.

TIRAMISÙ VEZZO AL CAFE 7€
Biscuit imbibé d'espresso, mascarpone onctueux, cacao amer.

BABÀ NAPOLETANO VEZZO 8€
Babà généreusement imbibé au rhum, crème légère, sélection artisanale, dressé à la main.

CAFFÈ GOURMAND 9€
Selon l'humeur du chef, merci de vous rapprocher de votre serveur.

PIZZA NUTELLA 9€
Pizza dessert sortie du four, Nutella fondant, pâte légèrement croustillante et fondante.

*Nos desserts sont élaborés sur place ou sélectionnés avec exigence auprès de nos partenaires italiens.

CAFFÈ (CAFÉ)

ESPRESSO LAVAZZA 2€
CAFÈ ALLONGÉ 2,20€
CAPPUCCINO 4€
INFUSION PREMIUM 4€

DIGESTIVI (DIGESTIFS)

LIMONCELLO 6€
GET 27 MENTHE GLACIALE 7€
AMARETTO AMANDE DOUCE 7€
GRAPPA RISERVA VIEILLIE EN FÛT 10€