



# NOLITA

PARIS

AUTOMNE - HIVER 2019

PAR

**VITTORIO BELTRAMELLI**





## ANTIPASTI

NOLITA	18
Légumes simplement grillés & marinés à l'huile extra vierge d'olive taggiasche	
PARMIGIANO	18
Tempura de cubes de parmesan 36 mois d'affinage & vieux vinaigre balsamique traditionnel de Modène	
TONNATO	20
Fines tranches de veau rôti, sauce tonnato & fleurs du caprier	
NOLITA CARPACCIO	20
Salade de boeuf façon carpaccio, artichauts, parmesan & truffe noire	
SALUMI	22
Sélection de charcuteries d'exceptions typiques Italiennes, & gnocchi frits au stracchino comme à Bologne	
ZIBELLO	26
Jambon cru d'exception « Culatello di Zibello » 24 mois d'affinage petites focaccine maison aux deux origans	
CALAMARI	26
Tagliatelle de calamars à la vapeur, tomates confites maison, essence d'olive noire et amandes	
SCAMPI FRITTI	29
Queues de langoustines panées à la Milanaise, coeur de laitue, vinaigrette à la tomate « olivetta » & balsamique traditionnel de Modène	

## BURRATA & MOZZARELLE

Nos mozzarella et burrate sont importées 2 fois par semaine directement du sud de l'Italie auprès des caseifici **Barlotti** à Naples et **Palazzo** à Bari.  
Nous les servons pour 2 personnes (500 grammes) simplement avec un pain chaud fait maison, de l'huile extra vierge d'olive Norcellara & des tomates cerises de la région de Naples.

BUFALA	39
Mozzarella D.O.P di bufala Campana	
FIOR DI LATTE	39
Nodini de mozzarella « fior di latte »	
AFFUMICATA	39
Bocconcini de mozzarella di bufala fumée « scamorza »	
BURRATA	39
Burrata très crémeuse d'Andria	

## PIZZETTE

Nos petites pizze sont élaborées à base de **farines biologiques du moulin Vigevano** et de levain naturel (lievito madre), la pâte est mise en levitation pendant **36 heures**, la **sauce tomate est bio**, la mozzarella d'appellation **fior di latte di Napoli** et tous les produits utilisés de hautes qualités.

D.O.P	16
Pizzetta sauce tomate, mozzarella & basilic	
VENTRICINA	18
Pizzetta sauce tomate, burrata d'Andria & saucisson piquant ventricina	
TROPEA	20
Pizzetta à la farine de blé intégrale, mozzarella, oignons rouges de tropea, tomates cerises jaunes & saumon mariné maison	
TARTUFO	35
Pizzetta à la mozzarella di bufala & truffe noire de Norcia simplement rapé	

## PRIMI PIATTI

Pour nos pâtes, nous avons sélectionné le Pastificio Monograno Felicetti producteurs depuis 1908 au coeur des Alpes Italiennes. Les pâtes Felicetti sont élaborées à base de blé de grain dur biologique du sud de l'Italie et d'eau pure des montagnes de Latemare dans les Dolomites. Leur pâtes sont à base de farine Matt, Kamut Khorasan ou épeautre.

A votre demande, nous pouvons vous proposer des pâtes sans gluten.

Pour l'élaboration de nos risotti, nous avons choisi de riz Carnaroli de la Tenuta Castello, plus grand producteur de riz Piémontais.

### Pasta

POMO D'ORO ... 24  
Spaghetti aux tomates cerises de Pachino & basilic

AMATRICIANA 24  
Penne « all'Amatriciana »,  
tomates fraîches, pancetta fumée maison, oignons confits & pecorino Romana

CHITARRA 24  
Nos fameux spaghetti « alla chitarra »,  
beurre, parmesan, ragôut fin de veau & jus corsé

CACIO PEPE 29  
Spaghetti Kamut au fromage poivré «cacio e pepe»  
& gambas de Sicile marinée au citron vert

BOTTARGA 29  
Linguine à la boutargue de cabras en Sardaigne,  
crème de burrata & pistaches de Sicile

ASTICE 39  
Petites tagliatelle typiques du Piémont «Tajarin» au homard Breton

VONGOLE 39  
Spaghetti aux palourdes «verace», ail & persil

### Risotti

LIMONE 22  
Risotto au citron bio de Sicile & lard de colonnata

BARBABIETOLA 22  
Risotto a la betterave & crème de parmesan au spumante Ca'del Bosco

CARCIOFI & GAMBERI 22  
Risotto au Parmesan, artichauts poivrades & gambas rouges de Sicile

## SECONDI PIATTI

### Poissons

MERLUZZO 32

Cabillaud rôti & sauce Péara  
pousses d'épinards sautés, pignons & raisins secs

FRITTO MISTO 39

Belle friture de cabillaud, gambas & petits poulpes de roche,  
Chips de légumes

SOGLIOLA 45

Belle sole gratinée façon beccafico comme à Palerme,  
petits pois & pancetta maison

### Viandes

OSSO BUCO 39

Osso buco de veau comme à Milan,  
petit risotto au safran

MAIALINO 39

Cochon de lait cuit 17 heures à basse température, caramélisé aux épices,  
Purée de céleri rave

FIORENTINA 45

Noix d'entrecôte servi tranchée comme à Florence,  
Pommes de terre grelots et oignons nouveaux



Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne.

Prix nets en euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé -







