



# NOLITA

PARIS

Année 2020

PAR

**VITTORIO BELTRAMELLI**

## ANTIPASTI

|   |    |
|---|----|
| NOLITA  | 15 |
| Légumes simplement grillés & marinés à l'huile extra vierge d'olive taggiasche                                |    |
| PARMIGIANO  | 15 |
| Tempura de cubes de parmesan 36 mois d'affinage<br>& vieux vinaigre balsamique traditionnel de Modène         |    |
| BURRATA   | 18 |
| Burrata crémeuse des Pouilles, carpaccio de tomates d'antan & essence d'olive noire                           |    |
| TONNATO   | 20 |
| Fine tranches de veau rôti, sauce tonnato & fleurs du caprier   |    |
| SALUMI  | 22 |
| Sélection de charcuteries d'exceptions typiques Italiennes,<br>& gnocchi frits au stracchino comme à Bologne  |    |
| ZIBELLO   | 22 |
| Jambon cru d'exception «Culatello di Zibello» 24 mois d'affinage<br>petites focaccine maison aux deux origans |    |
| POLIPO  | 24 |
| Salade de poulpe de roche, brocolis, pomme de terre, tomates datterino & boutargue                            |    |
| GAMBERI & CAPONATA  | 26 |
| Gambas à la plancha, aubergines, tomates, céleri, pignons, câpres et olives<br>Sauce aigre douce              |    |

## BURRATA & MOZZARELLE

Notre mozzarella est importée 2 fois par semaine directement du sud de l'Italie auprès des caseificio Barlotti à Naples.  
Nous l'a servons pour 2 personnes (500 grammes) simplement avec un pain chaud fait maison, de l'huile extra vierge d'olive Nocellara & des tomates cerises de la région de Naples

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| BUFALA                             | 39 |
| Mozzarella D.O.P di bufala Campana |    |

## 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 lévitation 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                                |    |
| MORTADELLA  | 18 |
| Pizzetta blanche, mortadella, tomates vertes et pistaches                   |    |
| SICILIANA   | 20 |
| Pizzetta, sauce tomate, ventrêche de thon, olives tagiasche & câpres        |    |
| 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 ...<br>Spaghetti aux tomates cerises de Pachino & basilic  | 18 |
| AMATRICIANA<br>Penne « all'Amatriciana »,<br>tomates fraîches, pancetta fumée maison, oignons confits & pecorino Romana | 22 |
| CHITARRA<br>Nos fameux spaghetti « alla chitarra »,<br>beurre, parmesan, ragôut fin de veau & jus corsé                 | 24 |
| SPIRALOTTI<br>Spiralotti au safran, crème de ricotta de bufllonne, artichauts<br>& jambon de Parme croquant             | 29 |
| PACOTE<br>Pacote à l'espadon, tomates datterino, câpres de pantelleria,<br>pain croquant à la pistache                  | 29 |
| ASTICE<br>Tagliolini maison au homard bleu  | 39 |

### Risotti

|   |    |
|---|----|
| LIMONE<br>Risotto au citron bio de Sicile & lard de colonnata       | 26 |
| NERO<br>Risotto à l'encre de seiche & Petits encornets bateau frits | 28 |

## SECONDI PIATTI

### Poissons

|   |    |
|---|----|
| SALMONE   | 39 |
| Saumon label rouge snaké, chicoré puntarelle, anchois & coeur de burrata          |    |
| FRITTO MISTO  | 39 |
| Belle friture de cabillaud, gambas & petits poulpes de roche,<br>Chips de légumes |    |
| SOGLIOLA  | 45 |
| Sole petit bateau rôtie, girolles, tomates datterino & olives noires de Taggia    |    |

### Viandes

|   |    |
|---|----|
| FEGATO  | 39 |
| Foie de veau à la Vénitienne, ravioli de polenta aux oignons confits, raisins & pignons             |    |
| MAIALINO  | 39 |
| Cochon de lait cuit 17 heures à basse température, sauce à la bière,<br>Sucrine snakée & misticanza |    |
| FIORENTINA  | 45 |
| Noix d'entrecôte servi tranchée comme à Florence,<br>Pommes de terre et oignons nouveaux            |    |

## DOLCI

|  |    |
|--|----|
| NOLITA TOBLERONE   | 16 |
| Le tobleron «semi freddo» au chocolat et gianduja  |    |
| MARRONI  | 16 |
| Duo de mousse de marron et ananas Victoria glacée au chocolat Ivoire de la maison Valrhona   |    |
| NERA PASSIONE  | 16 |
| Cube de mousse au chocolat Abinao,<br>coeur coulant au fruits de la passion, sorbet au cacao |    |
| MERINGATA  | 16 |
| Petites meringues semi glacées à la vanille, clementine & gingembre                          |    |
| TIRAMISU   | 16 |
| Classique tiramisu au café   |    |
| GELATI   | 14 |
| Glaces ou sorbets faits maison dans le pur respect de la tradition Italienne                 |    |
| AFFOGAT  | 14 |
| Glace à la vanille de Bourbon, noisettes & pistaches caramélisées,<br>arrosées de café chaud |    |

## LES VINS DE DESSERT AU VERRE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Moscato d'Asti Pio Cesare             | 14 |
| Reciotto della Valpolicella Venturini | 14 |
| Malvasia delle Lipari Caravaglio      | 19 |

## CAFFE LAVAZZA

|  |    |
|--|----|
| Espresso   | 05 |
| Decafeinato  | 05 |
| Cappuccino   | 06 |
| Caffé Latte  | 08 |
| Matcha latte au thé vert Matcha de la maison Kusmi tea | 08 |
| Latte macchiato  | 08 |

## THE & INFUSIONS KUSMI TEA PARIS

|  |    |
|--|----|
| Thé du matin n°24, Earl Grey, Lapsang Souchong n°210, English Breakfast      | 06 |
| Kashmir Tchai, Darjeeling BIO, Ceylan O.P, prince Wladimir                   | 06 |
| Gunpowder, thé vert menthe nanah, thé vert gingembre citron, thé vert Jasmin | 06 |
| Detox, Be cool, Verveine, tilleul, camomille                                 | 06 |

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 -