



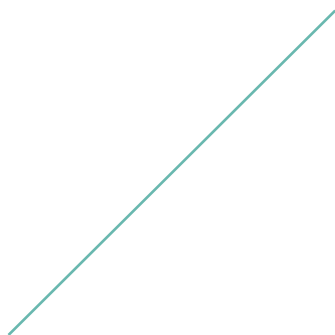
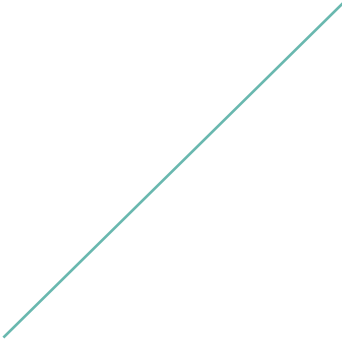
NOLITA

PARIS

HIVER - PRINTEMPS 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
Rouleaux de viande de boeuf salé maison & salade sucrine, sauce au parmesan reggiano & 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 mozzarelle et burrate sont importées 2 fois par semaine directement du sud de l'Italie auprès des caseifici **Salvatore Corso** 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 pizzas 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
Pizzeta sauce tomate, mozzarella & basilic	
MARTINA	18
Pizzeta sauce tomate, coeur de burrata et charcuterie d'exception « capocollo di Martina Franca »	
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 « del piennolo del Vesuvio D.O.P » & basilic

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

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

TORTELLINI 26
Tortellini de viande rôtie maison,
à la crème de parmesan, jambon rôti & truffe noire de Norcia

CACIO PEPE 29
Spaghetti au blé Kamut Khorasan,
Fromage poivré « cacio & pepe » & gambas de Sicile marinée au citron vert

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

NERO 35
Tagliolini noirs à l'encre de seiche fait maison,
huile parfumée aux agrumes & calamars à la vapeur

ASTICE 39
Spaghetti « alla chitarra » au homard breton

Risotti

NOLITA 22
Risotto parfumé au basilic, coeur de tomate, sorbet à la mozzarella di bufala

PARMIGIANO & RAPANELLI 22
Risotto au Parmesan Reggiano 24 mois d'affinage, beurre d'huile d'olive,
vinaigre traditionnel de Modène & radis **BIO** des jardins des hauts de Flandre

ASTICE & ZOLA 39
Risotto au homard breton & sauce au gorgonzola D.O.P

SECONDI PIATTI

Poissons

MERLUZZO 39

Cabillaud & sucrine façon César, boutargue de Cabras

POLIPO 39

Poulpe de roche grillé, crème de pomme de terre douce rôtie,
sauce au poivrons rouges & voile parfumé à la bagna cauda

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

MILANESE 39

Belle côte de veau panée à la Milanaise,
déclinaison de tomates anciennes et oranges de Sicile

PEPE VERDE 45

Filet de boeuf Charolais au poivre vert,
pomme de terre & artichauts poivrade au thym et à l'ail

