

# Les Soirées Napolitaines

**29 août, 5, 19 et 26 sept**  
dès 18h30

**Leonardo**  
Mangi Sano Vivi bene...



## **Parmiggiana di melanzane**

demi portion 14.00 / plat 25.00

\* \* \*

## **Ravioli aux friarielli et caciocavallo**

sur crème de burrata fumée,  
colatura di alici et tomates confites

27.00

\* \* \*

Baba napolitaine	8.00
Delizia au citron	8.00
Torta caprese et sauce anglaise	9.50
Tiramisu	8.50

## Pizze cuites au feu de bois

<b>Margherita</b>	sauce tomates, mozzarella, basilic	17.50
<b>Napoli</b>	anchois et câpres	18.80
<b>Bufala</b>	mozzarella de bufflonne	22.80
<b>Romana</b>	jambon cuit et champignons	21.80
<b>Diavola</b>	salami piquant	21.90
<b>Four cheese</b>		23.80
<b>Regina</b>	mozzarella, rucola, jambon de Parme, parmesan	25.00
<b>Calzone Classico</b>	mozzarella, tomates, jambon cuit, basilic	21.00
<b>Tonno &amp; oignons</b>		21.80
<b>Capricciosa</b>	sauce tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	24.80
<b>Parma</b>	sauce tomates, mozzarella, jambon de Parme	24.00
<b>Montanara</b>	crème de truffe noire, mozzarella, scamorza fumé, salami piquant, bolets	26.00
<b>Vegan</b>	sauce tomates, légumes de saison, olives	22.80
<b>Parthenope</b>	crème de friarielli, mozzarella, saucisse, scamorza fumé	21.00