

BUON APPETITO A FAMOSA

ANTIPASTI

CONDIVIDI CON AMORE

ANTIPASTO DE FABIO E ANTO 22€

Jambon cru San Daniele, mortadella al pistacchio, jambon cuit à la truffe, burrata delle puglie sur nid de roquette, tomates séchées, réduction balsamique, huile d'olive extra-vierge

- JAMBON CRU SAN DANIELE D.O.P. 16/18 mois d'affinage 11€
- JAMBON BLANC À LA TRUFFE 10€
- MORTADELLA IGP DI BOLOGNA PISTACHÉE 9€
- POLPO MARINATO DELLA CASA 13€
- ARANCINI Spécialité Sicilienne : boulette de riz frit al ragù et petits pois 9,9€
- MOZZARELLA DI BUFALA (✓) D.O.P. 125g 9€
- GORGONZOLA D.O.P (✓) 9€
- PECORINO PEPATO (✓) Fromage sec d'origine Sicilienne de brebis poivré 9,5€
- BURRATA DELLE PUGLIE (✓) D.O.P. 200g. *Supplément Huile de truffe blanche +1,50€* 11€
- MARINATA DI VERDURE (✓) Assortiment de légumes marinés 13€
- STRACCIATELLA (✓) Cœur crémeux de la Burrata 11€
- FOCACCIA (✓) Pizza blanche, huile d'olive, origan 8€

INSALATE

FRESCHEZZA E LEGGEREZZA

- CAPRESE DI BUFALA (✓) 17,9€
Tomates de saison & mozzarella di bufala D.O.P., huile d'olive extra-vierge, basilics
- SALADE ITALIENNE 18,5€
Salade, artichauts marinés, tomates séchées, mozzarella di bufala D.O.P., grissini, jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), parmesan DOP & sauce pesto
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD 18,9€
Roquette, pousse d'épinards, tomates, cerises, croûtons de pain, chèvre, jambon cru san Daniele 18 mois et sauce, vinaigre miel
- BURRATA ALLA PAPPÀ (✓) 16,5€
Big Burrata delle puglie 200g, compotée de pain perdu avec sauce tomate della casa, ail, filet d'huile d'olive

PASTA

DELLA MAMMA

- **LASAGNE** 18,9€
Alla bolognese della mamma, petits pois
- **LINGUINE ALLE VONGOLE** 24,9€
Linguines aux palourdes
- **GNOCCHI DELLA NONNA** (✓) 18,5€
Gnocchis maison accompagnés d'une sauce tomate maison aux aubergines frites, garnis de parmesan râpé et parfumés de basilic
- **FAGOTTINI** 23€
Pâtes farcies jambon cru à la crème de truffe
Après cuisson : Jambon cru San Daniele
- **LA « VERA » CARBONARA** 17,5€
Guanciale , pecorino peppato et œuf
- **PAPPARDELLE À LA CRÈME DE TRUFFE** (✓)* 21,5€
SUPPLÉMENT COPEAUX DE TRUFFE +12,5€
- **TROFIE AL PESTO DE PISTACHE ET STRACCIATELLA** (✓)* 24,9€
- **MEZZE RIGATONI AL POMODORO** (✓)* 16,5€
Con stracciatella
- **TORTELLINI RICOTTA ET ÉPINARD SAUCE PROVOLONE DOP** 19€
- **RISOTTO DU CHEF** 26,5€
Tous les mois, le chef donne vie à ses envies
- **BUCATINI DEL NONNO** 18€
Ragù de viande de bœuf et porc
- **LINGUINE AUX GAMBAS ET BISQUE DE HOMARD** 28,5€
Après cuisson: stracciatella et pistache

+ SUPPLÉMENTS *Stracciatella OU Mozzarella di Bufala* 4€

CARNE

DELIZIOSE

- **POLPETTE ALLA SICILIANA X3** 23,9€
OPTION BIG POLPETTE X5 +9€
- **VITELLO TONATO** 15€ entrée / 24,5€ plat
- **ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE** 27,9€
- **ESCALOPE DE VEAU VALDOSTANA** 29,9€
Escalope de veau panée, nappée jambon blanc & mozzarella gratinée au four
- **OSSO-BUCO ALLA MILANESE** 28,5€
Risotto au safran
- **POLLO ALLA CACCIATORE** 23€
Suprême de poulet « label rouge » sauce de poivrons et légumes accompagné de linguine

+ ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 5,5€

Toutes les viandes sont accompagnées de pâtes ou d'aubergine alla parmigiana // Viande origine Europe

PIZZE

AUTENTICA E SENZA TEMPO

MARGHERITA (♥) Tomate, mozzarella, olives, origan	13,5€
MIXTE Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan	15€
CAPRI Tomate, anchois, mozzarella, câpres, olives, origan	15,5€
CHÈVRE MIEL (♥) Crème fraîche, mozzarella, chèvre AC : miel et amandes effilées	15,5€
ATOMIQUE Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, olives, origan	16€
SALAME PICCANTE Tomate, mozzarella, ventricina, olives, origan	16€
3 FORMAGGI Tomate, mozzarelle, gorgonzola D.O.P, parmesan râpé D.O.P, olives, origan	16,5€
PARMIGIANA Tomate, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan, olives, origan	19€
QUATTRO STELLE Tomate, chèvre, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan	17
CALZONE Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, œuf, origan	17,5€

LA PIZZA DU MOIS Une création différente spécialement concoctée par Fabio e Anto pour vous **22,5€**
Pour varier les plaisirs, notre chef vous propose une suggestion composée de produits frais et de saison !

LE FAMOSE

PIZZE SPECIALI

MARGHERITA « PREMIUM » Tomate, mozzarella, olives	19,5€
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive extra-vierge, origan	
CATANESE Mozzarella, crème de pesto de pistache	20€
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, mortadella di bologna, éclats de pistache, tomates cerises, basilic frais	
VEGETARIANA Tomate, mozzarella, aubergines della casa, tomates séchées, artichauts	19,5€
Après cuisson : parmesan, tomates cerises, huile d'olive extra-vierge, origan	
PALMA D'ORO D.O.P. Tomate, mozzarella	21,5€
Après cuisson : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), mozzarella di bufala D.O.P, olives, basilic, origan	
CALABRESE Tomate, mozzarella, ventricina (charcuterie), olives	20€
Après cuisson : mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic frais	
CALZONE D.O.P. Tomate, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, oeuf	21,5€
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, origan, basilic frais	
BOMBER Tomate, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, ventricina, olives	22€
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, origan, basilic frais	
PARMIGIANA D.O.P. Tomate, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan D.O.P, olives	23€
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, basilic frais, origan, tomates cerises	
BUFALINA Tomate	22,5€
Après cuisson : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), roquette, tomates cerises, mozzarella di bufala D.O.P, parmesan DOP, huile d'olive extra-vierge, origan	
VENTURINI Crème de pecorino maison, mozzarella	24,5€
Après cuisson : roquette, burrata delle puglie 200g, jambon blanc à la truffe, parmesan D.O.P, tomates cerises, huile d'olive extra-vierge	
TRUFALINA Mozzarella, crème de truffe	22€
Après cuisson : jambon blanc à la truffe, mozzarella di bufala D.O.P, origan, basilic frais	
TARTUFO D.O.P. Mozzarella, crème de truffe	23,5€
Après cuisson : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), roquette, mozzarella di bufala D.O.P, huile de truffe blanche, tomates cerises, origan, parmesan D.O.P	
DOLCE VITA Mozzarella, crème de truffe	34€
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, copeaux de truffe	

+ SUPPLÉMENTS POUR LES GOURMANDS

Tout supplément + 2,5€ / Légumes marinés, spaniata, Ventricina, mortadella pistachée, huile de truffe + 3,5€ / Jambon cru San Daniele, jambon blanc à la truffe, mozzarella di bufala 125g + 5,5€ / Burrata 200g + 7,5€

DOLCI

DOLCEZZA DELLA VITA

DESSERTS RÉALISÉS PAR UNE CHEFFE PÂTISSIÈRE

HOT COOKIE	12€
<i>COOKIE MAISON aux 2 chocolats, noisettes, amandes Caramel beurre salé, Nocciolata, Boule de glace vanille</i>	
GASPACCIO	8€
<i>Selon l'humeur du Chef</i>	
PANNA COTTA MAISON	8€
<i>Caramel beurre salé ou fruits rouges</i>	
PROFITEROLES DE FABIO E ANTO	12€
<i>Glace stracciatella et sa sauce nocciolata et chantilly</i>	
CANNOLO SICILIANO	8,5€
LA MAGNIFIQUE TARTE CITRON MERINGUÉE DU CHEF	9,5€
TIRAMISU	9,5€
MOELLEUX AU CHOCOLAT	11,5€
<i>et sa boule vanille</i>	

Supplément nocciolata : 3€ - supplément chantilly : 2€

LA GELATERIA FAMOSA

VA BENE E BASTA

TOUTES LES GLACES ARTISANALES VIENNENT DE LA MAISON NARDONNE

COUPE 1 BOULE	3,9€
COUPE 2 BOULES	7,5€
<i>Au choix : vanille, chocolat, stracciatella pistache et citron</i>	
DONNA BIANCA	11€
<i>Vanille, stracciatella, chocolat chaud, chantilly</i>	
COLONEL	11€
<i>Deux boules citron et Vodka</i>	
AMALFI	11€
<i>Deux boules citron et Limoncello</i>	
AFFOGATO	9€
<i>AFFOGATO 2 boules de glace vanille, café chaud + amaretto 3€</i>	

FAMOSA

**NO PAPARAZZI
PER FAVORE**