

La Table du Mas

Été 2024

Tous nos plats sont faits maison, nos pizzas sont cuites au feu de bois,
Nous utilisons des produits locaux ou de Campanie et la farine de la minoterie Souchar

Antipasti / entrées

Insalata assiette de salade	4,50 €
Salumi Jambon de Parme 18 mois, Golfeta, Mortadelle, Coppa et Baciata (pâte à pizza cuite avec de l'huile d'olive extra vierge), seule ou à partager	14,50 €
Brandacujin Cabillaud façon brandade, pignons de pin et pesto de pistaches	8,50 €
Verdure Légumes marinés servis en carpaccio et billes de fior di latte	8,00€
“Pomodoro Mozza” Crème de Burrata et mousse de tomates, fleurs de câpres et son pistou d'anchois et olives	9,50€

Primi piatti / pâtes

Tonarelli alla carbonara Spaghetti carbonara, guanciale, oeuf, pecorino	14,00€
Trofiette al pistacchio Pesto de pistaches et copeaux de parmesan	14,50 €
Gnochetti al gorgonzola Crème de gorgonzola piquant et miel de truffe	13,50€
Penne alla siciliane Sauce tomates, aubergines, ricotta salée	13,50 €

Secondo / plats

Milanese Filet de dinde façon escalope Milanaise, avec roquette, tomates cerise et pommes de terre au four	15,50€
Vitello Tonnato Veau poché braisé, servi froid et finement tranché avec une sauce aux oeufs et au thon façon “mayonnaise”	16,00 €
Carpaccio di manzo Boeuf en carpaccio, avec ses garnitures tricolores, roquette, tomates cerise, copeaux de parmesan	16,50 €
Tonno Tartare de longe de thon rouge, avec mangue, pistaches, olives Taggiasche, menthe et huile extra vierge de sésame	17,00€

Dolci / desserts

Assiette de fromages et miel Gorgonzola, Talezzio, picodon	7,50 €
Pannacotta à la fraise et basilic	6,00 €
Tiramisu	6,50 €
Cannoli, Ricotta au crémant de Die, chocolat et orange confite, pistaches	7,50€
Mousse au chocolat-café	6,50€

Pizze / pizzas

base tomate, avec les tomates pelées (pelati) comme à Naples	
Margherita Fior di Latte, basilic, huile d'olive, pecorino râpé	12,50 €
Pissaladière Oignons confits, anchois, poudre d'olives, herbes de Provence	12,50 €
Bufalina Fior di Latte, basilic, huile d'olive, pecorino râpé après cuisson billes de mozzarella de bufala et basilic	14,00 €
Regina Fior di Latte, jambon cuit, champignons, huile d'olive	14,00 €
Diavola Fior di Latte, gorgonzola et spianata piquante	14,00 €
Napoletana Fior di Latte, anchois, câpres, olives	12,50 €
Stracciatella Après cuisson stracciatella, fleurs de câpres, olives Taggiasche, tomates cerises, crème d'anchois, pesto de pistaches	16,00 €
Parma Après cuisson jambon de parme, copeaux de parmesan et roquette	15,00 €
Salsiccia e funghi Fior di Latte, saucisse d'Ardèche et mélange de champignons de saison	15,50 €

Pizze bianche / blanches

Due stelle Fior di latte, fondue de parmesan, taleggio, après cuisson bresaola, truffe et miel truffes, éclats de noisettes	16,50 €
Quatro formaggi Fior di Latte, fondue de parmesan, gorgonzola, taleggio	14,00 €
Padana Fior di Latte, taleggio, coppa après cuisson et pistaches	14,50 €
Baciata Crème de pistaches, stracciatella, mortadelle, tomates confites et pesto	14,00 €
Baciata aux légumes Sauce tonnata, aubergines, poivron, courgettes, tomates confites, roquette, vinaigrette au miel et balsamique	13,50 €

MENU DU JOUR A L'ARDOISE

Entrée + plat + dessert

25€

Entrée + plat ou plat + dessert

19€

La carte des allergènes est accessible sur demande

Toutes nos charcuteries sont importées d'Italie, comme les fromages (hors locaux)