

Netto's®

ORIGINAL ITALIAN CUISINE



~ SPÉCIALTÉS ~

MELENZANE ALLA PARMIGIANA

DI TIZIANO

aubergines grillées - sauce tomate - pecorino romano - basilic

14€

LASAGNE CARMELO

sauce tomate - crème - boeuf - pecorino romano - mozzarella

17€

CANNELLONI DI RIMINI

béchamelle - boeuf - mozzarella

17€

RISOTTO DI CAPPUCCINA

crème - copeaux de truffe - parmigiano - huile à la truffe

18€

COTOLETTA VALDOSTANA

DI CESENATICO

escalope de veau - tomate - jambon cuit - scarroza - citron - pasta

19€

COTOLETTA ALLA MILANESE

VENANTINO

escalope de veau panée - citron - pasta

19€

COTOLETTA AL GORGONZOLA

CIRO

escalope de veau panée - sauce au gorgonzola - pasta

19€

OSSO BUCO DEL LAGO DI COMO

jarret de veau - tomate - risotto - gremolata

21€

COSTATA DI MANZO DI SIRACUSA

entrecôte de boeuf aubrac grillée accompagnée de pommes de terres rôties et de petits légumes - sur demande : sauce au gorgonzola

23€

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

DI RIVOLI

crème - cèpes - saucisse - pecorino

18€

FRUTTI DI MARE POISSONS -

PASTA FRUTTI DI MARE

DI PINO

spaghetti aux fruits de mer - ail - vin blanc - tomate

17€

FRITTO MISTO MAURIZIO

calamars - poulpes - encornets - crevettes fris façon sud italia - servi avec salade

19€

LES PIZZE

(chausson sur demande)

PIZZE ORIGINELLES

12€

MARGHERITA

tomate - mozzarella fior di latte - pecorino romano - basilic - huile d'olive extra vierge

MARINARA

tomate - mozzarella fior di latte - ail - tomates cerises - basilic - huile d'olive extra vierge - olives - origan

MONA LISA

tomate - mozzarella fior di latte - fromage de chèvre - basilic - huile d'olive

PIZZA FINE DEL MONDO

tomate - olives - câpres - tomates cerises - pecorino - ail - oignons rouges - piment - basilic

PIZZE CLASSIQUES

14€

NAPULÈ GIUSEPPE

tomate - anchois - câpres - olives - mozzarella fior di latte - basilic

QUATTRO FORMAGGI

tomate - mozzarella fior di latte - scamorza fumée - parmigiano reggiano - gorgonzola - origan

REGINA MARIA TERESA

tomate - jambon blanc supérieur - champignons frais - mozzarella fior di latte - origan

CAPRA DI CAPRI

crème - fromage de chèvre - mozzarella fior di latte - après cuisson : miel

NORTHERN MARE

crème - saumon fumé - mozzarella fior di latte - après cuisson : roquette

QUATTRO STAGIONI

tomate - jambon blanc supérieur - champignons - olives - artichauts - parmigiano reggiano - basilic - mozzarella fior di latte

QUATTRO VERDURE PAOLINA

tomate - mozzarella fior di latte - olives - aubergines - courgettes - poivrons - champignons - origan

BOLZANO ALTO ADIGE

crème - oignons rouges - pancetta - mozzarella fior di latte

PIZZE GOURMANDES

15€

PESTO GIACOMO

huile d'olive extra vierge - mozzarella - fior di latte - artichauts - après cuisson : roquette - pignons - pesto

BASILICATA GINA

tomates cerises - mozzarella fior di latte - huile d'olive extra vierge - après cuisson : jambon cru - pecorino romano - basilic - mozzarella di bufala

MOZZA AUBERGINE DE ROBERTO

tomate - mozzarella fior di latte - pecorino romano - jambon blanc supérieur - alla parmigiana - après cuisson : aubergines - mozzarella di bufala

DIAVOLO IN ME

tomate épicée - salame italien piccante - mozzarella fior di latte - olives - origan

CAPRICCIOSA ANNA

tomate - champignons frais - mozzarella - jambon blanc supérieur - artichauts - après cuisson : mozzarella di bufala - huile d'olive extra vierge - origan

RIGGIO EMILIA

crème - mozzarella - salame italien - scamorza fumée - tomates cerises - aubergines et poivrons - après cuisson : parmigiano reggiano - vinaigre balsamique

TONNO SICILIANO CIVITAVECCHIA

tomate - mozzarella fior di latte - huile d'olive extra vierge - oignons rouges - miettes de thon - tomates cerises - basilic

MAESTRO UGO

tomate - gorgonzola - mozzarella fior di latte - tomates cerises - après cuisson : roquette - parmigiano reggiano - vinaigre balsamique

PIZZA TORRE DEL GRECO

crème - mozzarella fior di latte - oignons rouges - saucisse - brocolis

PIZZA PADRE E FIGLIO

tomate - mozzarella fior di latte - gorgonzola - aubergines - salame piquante

PIZZE GÉNÉREUSES

16€

ROMAGNA GIANNA

mozzarella fior di latte - crème à la pistache - tomates cerises - après cuisson : mortadella - pistaches - burrata

SIGNORINA AGNESE

tomate - mozzarella fior di latte - scamorza - jambon blanc supérieur - câpres - après cuisson : coppa - huile d'olive extra vierge - origan

TARTUFO ARNOLDO

mozzarella fior di latte - après cuisson : huile à la truffe - copeaux de truffes noires - parmigiano reggiano - roquette

MACELLERIA MARCELO

tomate - mozzarella fior di latte - purpette boeuf - aubergines - après cuisson : mozzarella di bufala

TUTTI FRUTTI DI MARE

tomate ou crème - ail - moules - crevettes - palourdes - calamars - basilic

BUFALA ANDREA

tomate - olives - après cuisson : tomates cerises - mozzarella di bufala - jambon blanc supérieur - parmigiano reggiano - huile d'olive extra vierge

BURRATA ZIA ELENA

mozzarella fior di latte - salame italien doux - après cuisson : burrata - parmigiano reggiano

ONOFRIO CUFFARO

huile d'olive extra vierge - mozzarella fior di latte - gorgonzola - après cuisson : poire - jambon cru

QUATTRO PROSCIUTTI

tomate - mozzarella fior di latte - après cuisson : jambon cru - coppa - jambon blanc supérieur - mortadella

PIZZA CAPRESE DI CAMPANIA

tomate - mozzarella fior di latte - après cuisson : jambon cru - mozzarella di bufala - parmigiano reggiano - huile d'olive

BURGERS

pain maison - steak haché 100% boeuf AUBRAC - huile d'olive - tomate - salade - oignon

servi avec pommes de terre rôties et salade

LE SIMPLE : 17,00 EURO

LE DOUBLE : 21,00 EURO

AU CHOIX :

BOCELLI

mozzarella - sauce pesto (pecorino romano - pignons - basilic - ail)

ALFANO

gorgonzola - sauce gorgonzola : crème et gorgonzola

RAMAZZOTTI

chèvre - pancetta grillée - sauce capra : crème - chèvre - miel

ZUCCHERO

scamorza - sauce zio : barbecue - balsamique - oignon grillé

ANTIPASTI

POLENTA AND MOZZARELLA

9€

STICKS TU VUOI FARE L'AMERICANO

polenta e bastoncini di mozzarella fondus et frits

RICORDO DI MELENZANE

9€

tranches d'aubergines grillées - tomate - pecorino romano - mozzarella di bufala

A PIZZA FRITTA DI PIAZZA DANTE

13€

un délicieux chausson frit avec mozzarella et jambon blanc

UN PICCOLO CAPRICCIO

9€

mozzarella di bufala - pain maison - huile d'olive extra vierge

UN ALTRO CAPRICCIO

9€

burrata - pain maison - huile d'olive extra vierge

ANTIPASTI DI CANICATTI

18€

assortiment de charcuteries et de fromages italiens - roquette - pain - huile d'olive extra vierge

LA PASTA



SIMPLY PASTA

14€

PASTA AL RAGU DI BOLOGNA

DI ROSARIO

sauce bolognaise maison - pecorino romano - huile d'olive extra vierge

PASTA CARBONARA DI MEZZANOTTE

jaune d'oeuf - pecorino romano - poivre - lardons - huile d'olive extra vierge

PASTA ARRABBIATA LIBORIO

sauce tomate épicée - ail - pecorino romano - huile d'olive extra vierge

PASTA POMODORO BASILICO MARIANO

sauce tomate - pecorino romano - huile d'olive extra vierge - basilic

FAMILY PASTA

13€

PASTA ORTOLANA

sauce tomate - légumes grillés - olives - pecorino romano

PASTA PESTO CASERECCO

pignons - basilic - pecorino romano - ail - huile d'olive extra vierge

PASTA ALLA CARRETIERRA IGNAZIO

tomates - ail - basilic - poivre - pecorino romano - huile d'olive extra vierge

PASTA POMODORO GORGONZOLA DI PRITRINA

tomate - gorgonzola - pecorino romano - huile d'olive extra vierge - basilic

PASTA ALLA NORMA PER DAPHNE

tomate - aubergines - ricotta salata - huile d'olive extra vierge - basilic

PASTA OF THE WORLD

16€

PASTA HARVEST

tomate - burrata - ail - pecorino romano - coppa - huile d'olive extra vierge

NANJING ROAD JAMAICA BLUE PASTA

champignons de paris - poulet - crème - pecorino romano - vin blanc - huile d'olive extra vierge

PASTA LUDOVICO

crème - gorgonzola - poire - noix - jambon cru

PASTA A PURPETTA MIMMINA

sauce tomate - boulettes de boeuf - pecorino romano - huile d'olive extra vierge

--- ce plat existe aussi à la crème et au citron ---

PASTA ALLA MILANESE

tomate - ail - panure - sardines - pecorino romano - huile d'olive extra vierge

PASTA AL TONNO DELLA CASA MONREALE

thon - tomates cerises - oignons rouges - olives

NEW YORK SHRIMP & TOMATOES PASTA

COMME CHEZ UMBERTO A LITTLE ITALY NEW YORK

sauce composée à partir de gambas, ail, tomates cerises et vin blanc

PASTA AGLIO E OLIO ROCCO ET SES FRÈRES

ail - huile d'olive - piment - tomates cerises - pignons - câpres - vin blanc - anchois - prezzemolo

GNOCCHI

13€

GNOCCHI ALDO MACCIONE

gratin: crème - gorgonzola - pecorino romano - mozzarella

GNOCCHI AL BACIO

tomate - gorgonzola - pecorino romano - huile d'olive extra vierge - basilic

GNOCCHI AL PESTO

basilic - pecorino romano - ail - pignons - huile d'olive extra vierge

GNOCCHI PASQUALINA

courgettes - menthe - fromage de chèvre - huile d'olive extra vierge

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

gratin à la tomate - mozzarella - parmigiano reggiano - basilic

RAVIOLI

17€

RAVIOLI AL SALMONE

crème - saumon fumé - huile d'olive extra vierge

RAVIOLI AL BASILICO

basilic - pecorino romano - ail - pignons - huile d'olive extra vierge

RAVIOLI GORGONZOLA

crème - gorgonzola - noix

RAVIOLI TARTUFO (+2€)

crème - huile parfumée à la truffe - parmigiano reggiano - copeaux de truffes

RAVIOLI BIG LOVE (+2€)

ravioli ricotta citron - crème au parmesan - menthe - parmesan grillé - graines de courge torréfiées

INSALATA TAORMINA

salade de pâtes aux aubergines - pesto - tomates cerises - parmigiano reggiano - basilic

CILIEGINI E BUFALA CAPRESE SALAD

tomates cerises - mozzarella di bufala - basilic - huile d'olive extra vierge

THE FAMOUS CAESAR SALAD

salade verte - oeuf - poulet - lardons - parmigiano reggiano - avec ou sans anchois - sauce caesar

SALADES

14€

INSALATA ROMANA

salade verte - jambon de parme - tomates cerises - gorgonzola - amandes - pomme

INSALATA DI ROSALIA

salade verte - aubergines - courgettes - poivrons - tomates cerises - mozzarella

INSALATA VESPA

salade verte - raisins secs - fromage de chèvre - mozzarella - miel - amandes

INSALATA CARCIOFINA DI SERAFINA

salade verte - artichauts - fèves - mozzarella di buffalo - poulet - menthe - oignons grillés

BAMBINO



une mini pizza à composer avec 3 ingrédients ou une pasta spaghetti pomodoro - une glace 2 boules - un sirop

10€

PIZZE À PERSONNALISER

16€



composez votre recette avec tomate ou crème et cinq ingrédients au choix

BAMBOLA

14€



une petite pizze au choix + une petite salade

LA PIZZE À PARTAGER

35€



GRANDISSIMO ! une énorme pizze à partager à deux composez votre pizza en choisissant 3 pizze au choix sur la carte

BOISSONS

SANS ALCOOL

- ☉ coca cola - coca cola zéro, 33cl 4.00€
- ☉ ice tea, orangina, 25cl 4.00€
- ☉ limonade sicilienne: grenade, chinotto, orange sanguine, orange, citron, 27.5cl..... 4.50€
- ☉ jus de fruits: orange, tomate, ananas, ace, pomme, abricot, poire, pêche, pamplemousse, myrtille, 20cl 3.90€
- ☉ san pellegrino, évian 1 litre 6.00€
- ☉ san pellegrino, évian, 50cl 4.50€
- ☉ café 1.50€
- ☉ thé - infusion 3.00€

APÉRITIFS

- ☉ martini blanc, rosé ou rouge, 7cl 5.00€
- ☉ marsala aux amandes, aux oeufs, 7cl 5.00€
- ☉ campari - cinzano, 7cl 5.00€
- ☉ spritz: aperol, prosecco, orange, 25cl 6.00€
- ☉ spritz rosé: rosé, eau gazeuze, jus de fraise, 20cl..... 6.00€
- ☉ spritz limoncello: prosecco, limoncello, eau gazeuse, 25cl 7.00€
- ☉ spritz passion: prosecco, eau gazeuze, passion, 20cl 6.00€
- ☉ rossini: prosecco, jus de fraise, 20cl 6.00€
- ☉ bellini: prosecco, jus de pêche, 20cl 6.00€
- ☉ tintoretto: prosecco, citron, jus de grenade, 25cl 6.00€
- ☉ rossi: limonade orange sanguine, jus d'abricot, (sans alcool), 25cl 5.00€
- ☉ rivoli: jus de citron vert, jus d'ananas, menthe, (sans alcool), 20cl ... 5.00€
- ☉ kir prosecco: cassis, violette, rose, mûre ou framboise..... 6.00€
- ☉ prosecco, la coupe 6.00€
- ☉ lambrusco, la coupe 6.00€

BIÈRES

- ☉ pression, 25cl..... 3.50€
- ☉ blonde, 33cl 4.90€
- ☉ IPA, 33cl 4.90€
- ☉ blanche, 33cl 4.90€

DIGESTIFS

- ☉ limoncello, 4cl 6.00€
- ☉ amaretto, 4cl 6.00€
- ☉ sambuca, 4cl 6.00€
- ☉ grappa, 4cl 6.00€

LES VINS



BLANCS

- ☉ pecorino bianco - abruzzo, 75 cl..... 21.00€
- ☉ grillo - sicilia - bio, 75cl..... 23.00€
- ☉ gaillac moelleux, 75cl..... 23.00€

ROSES

- ☉ primitivo - puglia, 75 cl..... 23.00€
- ☉ senti - toscana, 75 cl..... 23.00€
- ☉ domaine de la croix belle, 75 cl..... 22.00€

PICHETS, suggestions du moment

- ☉ pichets rouge, blanc ou rosé, 25cl..... 6.00€
- ☉ pichets rouge, blanc ou rosé, 50cl..... 8.00€
- ☉ pichets rouge, blanc ou rosé, 75cl..... 10.00€

ROUGES

- ☉ chianti - toscana, 75cl..... 23.00€
- ☉ chianti - toscana, 37.50cl..... 16.00€
- ☉ negroamaro - puglia, 75cl..... 22.00€
- ☉ primitivo - puglia, 75cl..... 23.00€
- ☉ montepulciano - abruzzo - bio, 75cl..... 21.00€
- ☉ nero d'avola - sicilia, 75cl..... 25.00€

VERRE

- ☉ rouge, blanc ou rosé du moment 4.00€
- ☉ rouge: chianti ou nero d'avola..... 6.00€
- ☉ blanc: moelleux ou grillo..... 6.00€
- ☉ rosé: primitivo ou senti..... 6.00€