




LES ENTRÉES

	Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro, crema di basilico	24
	Mozzarella di Bufflonne DOP, tomates, crème de basilic	
	Stracciatella di Andria, tartufo estivo, focaccia	32
	Stracciatella di Andria, truffe d'été, focaccia chaude	
	Tagliere salumi misti con focaccia	38
	Planche de charcuterie italienne avec focaccia	
	Bresaola IGP, rucola, Grana Padano	30
	Bresaola IGP, roquette, Grana Padano	

LES SALADES

	Mozzarella, pomodoro, tonno, iceberg, olive	24
	Mozzarella, tomates, thon, salades iceberg, olives	
	Spinacino, camembert di bufala, miele, balsamico, noci	26
	Épinards, camembert de bufala, miel, balsamique, noix	

LES SUGGESTIONS DU CHEF

	Caponata di melanzane con focaccia	24
	Caponata d'aubergines et focaccia	
	Burratina, crema di acciughe, zucchini alla scapece	22
	Burratina crème d'anchois, courgettes scapece	

LE FRITTE*

Cornetto Contadino	22
Crème d'oignons, provola, joue de porc à la bière, pesto lyophilisé	
Cornetto Tartufo	24
Crème de Grana Padano, jambon cuit, truffé d'été	

*Uniquement le soir

LA PASTA

Chez Kytaly, la Pasta Felicetti est « al dente », n'hésitez pas à demander une cuisson différente

	Pomodoro, stracciatella, crema di basilico	25	Paccheri, gambero rosso di Mazara e ricotta al imoncello	34	
	Tomates, stracciatella, crème de basilic		Paccheri, gambas de Mazara marinée et ricotta au limoncello		
	Linguine all'astice	38	Passatelli in guazzetto di polpo	29	
	Linguine aux homards		Passatelli maison avec ragoût de poulpe		
	Tagliolini al tartufo	30		Spaghetti alla Nerano	26
	Tagliolini à la truffe d'été			Courgette frites, provolone et basilic	

LES DESSERTS

Tiramisu	13	Boule de glace	6
Fragolina (uniquement le soir)	24	Café gourmand	11
(Pizza frita, crème fraise, fraises, citron vert, meringue)			
Clafoutis aux abricots avec boule de glace vanille	14	Soupe aux fraises, yogourt et citron	14

LA PIZZA DE KYTALY

Marinara	26	Margherita	18
Tomates San Marzano DOP, Piennolo DOP, anchois de Cetara, câpres lyophilisées, poudre d'olives, huile à l'ail, basilic		Tomate, fior di latte, basilic, huile EVO	
Ai Pomodorini	26	Diavola	22
Tomates jaunes, tomates San Marzano séchées, Bufala DOP et Grana Padano		Fior di latte, saucisson piquant, tomates	
Mediterranea	27	Margherita DOP	25
Tomates du Piennolo DOP, Bufala DOP, anchois de Cetara, olives noires, origan, basilic		Tomates San Marzano DOP, Bufala DOP, tomates du Piennolo DOP, huile EVO	
Parmigiana	28	Vegana	26
Fior di latte, scamorza fumée, tomates, aubergines, copeaux de Grana Padano, basilic		Crème de petits pois, courgettes, tomates jaunes, olives déshydratées, basilic, crème de basilic, huile EVO	
Bresaola e lime	28	Crudo, Rucola, Grana Padano	27
Bufala DOP, bresaola, zeste de lime, poivre, huile à l'ail		Tomate, fior di latte, jambon cru, roquette, Grana Padano	
Skarpetta	30	Tartufo	30
Crème de Grana Padano, compote de tomates, copeaux de Grana Padano, pesto lyophilisé		Bufala DOP, truffe d'été	
Pinna rossa	27	Salmone Club	28
Crème de Grana Padano, crème de betterave, thon, basilic et citron		Saumon fumé, salade, avocat, tomate	
Kytaly Estate	27		
Bufala DOP, tomates du Piennolo, tomates jaunes, thon alletteratus, crème de basilic			

LA FOCACCIA

Prosciutto di Parma e stracciatella	26
Jambon de parme et Stracciatella	



Traçage individuel obligatoire

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part