

## LES ENTRÉES

 **Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro, crema di basilico**

Mozzarella di Bufflonne DOP, tomates, crème de basilic 24

 **Stracciatella di Andria, tartufo estivo, focaccia**

Stracciatella di Andria, truffe d'été, focaccia chaude 32

**Tagliere salumi misti con focaccia**

Planche de charcuterie italienne avec focaccia 38

**Bresaola IGP, rucola, Grana Padano**

Bresaola IGP, roquette, Grana Padano 30

### 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

Tomates, stracciatella, crème de basilic

 **Cacio e Pepe** 26

Pecorino romano DOP, poivre, citron

 **Tagliolini al tartufo** 30

Tagliolini à la truffe d'été

**Paccheri, gambero rosso di Mazara e ricotta al imoncello** 34

Paccheri, gambas de Mazara marinée et ricotta au limoncello

**Passatelli in guazzetto di polpo** 29

Passatelli maison avec ragoût de poulpe

 **Spaghetti alla Nerano** 26

Courgette frites, provolone et basilic

## LES DESSERTS

**Tiramisu** 13

**Boule de glace** 6

**Fragolina** (uniquement le soir) 24

(Pizza frita, crème fraise, fraises, citron vert, meringue)

**Café gourmand** 11

**Mangue, coco, passion** 13

**Soupe aux fraises, yogourt et citron** 14

## LA PIZZA DE KYTALY

<b>Marinara</b>	26	<b>Margherita</b>	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	
<b>Ai Pomodorini</b>	26	<b>Diavola</b>	22
Tomates jaunes, tomates San Marzano séchées, Bufala DOP et Grana Padano		Fior di latte, saucisson piquant, tomates	
<b>Mediterranea</b>	27	<b>Margherita DOP</b>	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	
<b>Parmigiana</b>	28	<b>Vegana</b>	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	
<b>Bresaola e lime</b>	28	<b>Crudo, Rucola, Grana Padano</b>	27
Bufala DOP, bresaola, zeste de lime, poivre, huile à l'ail		Tomate, fior di latte, jambon cru, roquette, Grana Padano	
<b>Skarpetta</b>	30	<b>Tartufo</b>	30
Crème de Grana Padano, compote de tomates, copeaux de Grana Padano, pesto lyophilisé		Bufala DOP, truffe d'été	
<b>Pinna rossa</b>	27	<b>Salmone Club</b>	28
Crème de Grana Padano, crème de betterave, thon, basilic et citron		Saumon fumé, salade, avocat, tomate	
<b>Fiori di zucca</b>	26	<b>Kytaly Estate</b>	27
Fleurs de courgettes, fior di latte, anchois, poivre		Bufala DOP, tomates du Piennolo, tomates jaunes, thon alletteratus, crème de basilic	

## LA FOCACCIA

### Prosciutto di Parma e straciatella

Jambon de parme et Straciatella 26



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