

LES ENTREES

Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro, crema di basilico

Mozzarella de Bufflonne DOP, tomates, crème de basilic

24

Stracciatella di Andria, tartufo estivo, focaccia calda

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

Petite salade verte

7

LES ENTREES DU CHEF

servi uniquement le soir

Gazpacho di polpo

24

Zuppeta tiepida di piselli, fagiolini, spinaci, stracciatella, uovo poché

Soupe tiède de petits pois, haricots, épinards, stracciatella, œuf poché

20

LES SALADES

Insalata verde, burrata, zucchini alla scapece, mandorle tostate

Salade verte, burrata, courgettes à la scapece, amandes

26

Insalata verde, avocado, salmone, uovo poché

Salade verte, avocat, saumon, œuf poché

28

LA PASTA

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

Pomodoro, stracciatella, crema di basilico

Tomates, stracciatella, crème de basilic

25

Cacio e pepe

Pecorino romano DOP, poivre, citron

25

Pasta alla Norma

Tomate, aubergines, ricotta salée, huile EVO

26

Pesto di basilico, calamari, pane croccante

Pesto de basilic, calamars, pain croquant

27

Raviolo di scampi, coulis di pomodoro, polvere di olive, basilico

Ravioli de langoustines, coulis de tomates, poudre d'olives, basilic

30

Ventresca di tonno, pomodoro confit, bottarga, pompelmo

Ventrèche de thon, tomates confites, poutargue, pamplemousse

32

Ravioli al tartufo, burro e salvia

Ravioli à la truffe d'été, beurre et sauge

30

LES DESSERTS

Tiramisu

12

Bavarese al mango, gelée di pompelmo, crumble

12

Fragole, mousse al cioccolato bianco, meringa

12

Straccetti, crema alla Nutella

12

Petit sorbet

Fraise, coulis de fruits rouge

8

ou

Citron, coulis citron vert-menthe

Café gourmand


11

LES CREATIONS DE FRANCO PEPE

Margherita Sbagliata  24
Bufala DOP, tomates riccio, crème de basilic, huile EVO


Ritrovata 26
Tomates San Marzano DOP, Piennolo DOP, anchois de Cetara, câpres lyophilisées, poudre d'olives, huile à l'ail, basilic frit


Alletterata 28
Thon Alletteratus, crème d'oignons doux d'Alife, Bufala DOP, céleri croquant

Sfizio ai pomodorini  26
Tomates jaunes, tomates San Marzano séchées, Bufala DOP et grana padano

Riccio Nero 28
Fior di latte, scamorza fumée, saucisson de Caserta, scarole frisée, origan

Sole nel piatto 27
Tomates du Piennolo DOP, Bufala DOP, anchois de Cetara, olives noires de Caiazzo, origan, basilic

Scarpetta  30
Crème de grana padano, compote de 3 tomates, copeaux de grana padano, pesto lyophilisé

Parmigiana  28
Fior di latte, scamorza fumée, tomates, aubergines, copeaux de grana padano, basilic

Calzone di scarola riccia 24
Salade frisée, anchois de Cetara, câpres, olives de Caiazzo, huile EVO

Bufala profumata 28
Bufala DOP, bresaola de bufflon, sésame, zeste de lime, origan, poivre, huile à l'ail

Mari e Monti maritati 28
Fior di latte, « bleu » de buflonne, salade frisée, crème d'anchois de Cetara, tomates confites

LE FOCACCE

Prosciutto di Parma e stracciatella 26
Jambon de parme et stracciatella

LES CLASSIQUES


Margherita  18
Tomate, fior di latte, basilic, huile EVO

Margherita DOP  25
Tomates San Marzano DOP, Bufala DOP, tomates du Piennolo DOP, huile EVO

Diavola 22
Fior di latte, saucisson piquant, tomates

Crudo, rucola, grana padano 27
Tomate, fior di latte, jambon cru, roquette, grana padano

Tartufo  30
Bufala DOP, truffe d'été

Vegana  25
Crème d'oignons d'Alife, courgettes, tomates jaunes, olives déshydratées, basilic frit, crème de basilic, huile EVO