

# *Pizzeria « Le petit Napoli »*

---

## *Menu à 22 Euros*

*Uniquement le midi*

*Aubergine du moment (Voir Ardoise)*

Aubergine frite, sauce tomate maison, mozzarella, pecorino et parmesan.  
où

*Soupe de poissons et crustacés maison*

où

*Salade Rénato (Voir Ardoise)*

---

*Pâte all'amatriciana*

Pâte fétucine maison, sauce tomate, guanciale (joue de porc séchée).  
où

*Pizza Margherita*

Base sauce tomate façon scarpariello, mozzarella fior di latte, basilic.  
Pizza classée au patrimoine mondial de l'humanité. Je n'ai pas la prétention de les  
faire aussi bien qu'eux ni l'autorisation d'utiliser le terme « Vera pizza  
Napoletana » « vrai pizza napolitaine ».  
où

*Pizza Prosciutto*

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc extra (Gran Biscotto)  
où

*Plat du jour*

---

*Dessert du jour*

## Formule au choix

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| <i>Entrée + Dessert</i>                         | 20.00 € |
| <i>Entrée + Pâte ou Plat ou Pizza</i>           | 24.00 € |
| <i>Pâte ou Plat ou Pizza + dessert</i>          | 24.00 € |
| <i>Entrée + Pâte ou Plat ou Pizza + dessert</i> | 28.00 € |
| <i>Pizza seul ou Plat seul ou Pâte seul</i>     | 18.00 € |

### Les Entrées :

- Gratin aubergine (Voir ardoise)
- Tartare ou carpaccio de poisson (Voir Ardoise)
- Carpaccio de bœuf du chef
- Salade Renato (Voir Ardoise)
- Soupe de poisson

### Les Plats :

- Viande du moment (Voir Ardoise)
- Poisson du moment (Voir Ardoise)
- Osso buco et sa crémosa (Supplément 5 euros)

## Les Pâtes :

*Sauf certaines recettes, je fais, moi-même, mes pâtes à base de semoule ultra fine et d'œuf.*

### Fétucine maison aux palourdes façon napolitaine

Pâtes di Gragnano, ail, persil et quelques secrets du chef.

*On trouve des pâtes aux coquillages partout à Napoli.*

### Lasagne bolognaise Maison

*Les principales recettes de pâtes **romaines** sont une déclinaison de la recette « Caccio et pépé » recette très simple qui ne contient que les pâtes du pecorino et du poivre, de cette recette déclinent les trois autres qui font la fierté de toute l'Italie « Alla Gricia » on ajoute de la Guanciale (Joue de porc séché) puis « alla carbonara » c'est la gricia à laquelle on ajoute un jaune d'œuf et la « Alla matriciana » à la place du jaune d'œuf on ajoute de la sauce tomate.*

*Ce qui a rendu ces recettes si populaires à travers le monde c'est sans doute leur simplicité, l'art de lier l'eau de cuisson des pâtes avec le fromage et le goût unique de la guanciale. Le petit Napoli vous propose l'une des recettes les plus populaires.*

### Fétucine maison all'amatriciana

---

## Panzerotti

*Le Panzerotti est une recette délicieuse qui vient des Pouilles. On en trouve partout à Napoli. Ce sont des pizzas en forme de calzon garnies de sauce tomate, jambon et mozzarella cuites à la friteuse.*

# Les pizzas napolitaines :

## *La Margherita*

Base sauce tomate façon scarpariello, mozzarella fior di latte, basilic.

*Pizza classée au patrimoine mondial de l'humanité. Je n'ai pas la prétention de la faire aussi bien qu'eux ni l'autorisation d'utiliser le terme « Vera pizza Napoletana » « vrai pizza napolitaine ».*

## *La Parmigiana*

Base tomate, mozzarella fior di latte, aubergine frit maison, parmesan, basilic.

## *La Stéphano*

Base tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, aubergine frite maison, gorgonzola, roquette.

## *La Capricciosa*

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc (extra Gran Biscotto de Rovagnati), champignon et cœur d'artichaut frit, olive.

## *La Parme*

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme (24 mois d'affinage), roquette.

## *La Quattro formaggio*

Base tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan et crème de ricotta à la poche après cuisson.

## *La Syracuse*

Base tomate, mozzarella fior di latte, fruit de mer, (calamar, poulpe, sèche, palourde, moules...), tomate cerise, pesto maison.

## *Les trois napolitaine*

Margherita, Marinara et Cosacca.

*Réunions des trois pizzas napolitaines traditionnelles, la Marinara sauce tomate ail et origan, la Margherita tomate, mozzarella fior di latte, basilic, la Cosacca tomate, pecorino. Je prends la liberté d'y ajouter des anchois de Collioure et des fruits de capre.*

## *La Calzon di Napoli*

Crème de ricotta, saucisson di Napoli, mozzarella, sauce tomate, basilic.

## *La chèvre miel*

Base mascarpone, mozzarella fior di latte, chèvre cendré du Berry, noix, roquette.

## Les pizzas napolitaines :

### *La Parmigiana*

Base tomate, mozzarella fior di latte, aubergine frit maison, parmesan, basilic.

### *La Margherita*

Base sauce tomate façon scarpariello, mozzarella fior di latte, basilic.

*Pizza classée au patrimoine mondial de l'humanité. Je n'ai pas la prétention de les faire aussi bien qu'eux ni l'autorisation d'utiliser le terme « Vera pizza Napoletana » « vrai pizza napolitaine ».*

### *La Prosciutto*

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc extra Gran Biscotto de Ravagnati.

### *La Régina*

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc (extra Gran Biscotto de Ravagnati), champignon cuisiné maison.

### *La Diavola*

Base tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, n'duja, oignon doux. ( pizza au chorizo Italien)

### *La Capricciosa*

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc (extra Gran Biscotto de Ravagnati), champignon et cœur d'artichaut cuisiné, olive.

### *La Parme*

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme (24 mois d'affinage).

### *La Quattro formaggio*

Base tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan et ricotta à la poche après cuisson.

### *La Syracuse*

Base tomate, mozzarella fior di latte, fruit de mer, pesto (calamar, poulpe, sèche, palourde, moules...)

### *La Capitaine*

Base tomate, pecorino, anchois de Collioure, des fruits de capres et des tomates cerises.

### *La Calzon di Napoli*

Crème de ricotta et pecorino, saucisson di Napoli, mozzarella, sauce tomate, basilic.