andiamo

Osteria - Pizzeria - Cocktail Bar

Antipasti

Mix d'olives	4,50
Cipolotto siciliano *Roulés d'oignons sicilien et pancetta grillée*	9,50
Polpo con arancia *Poulpe, fenouil, orange*	14
Verdure gratinate alla Marchigiana *Gratin de légumes du jour*	11
Arancini misti *Mix d'Arancini de riz au ragoût, beurre, épinards*	11
Tomino Grillé *Fromage Piemontais IGP enroulé de speck de trento IGP au four*	12,50
Bruschettona à la morue et ses herbes	13
Anchois marinés à la sicilienne	11,50
Piatto della nonna *Assortiment de charcuterie, fromage et des surprises de la nonna*	18
Focaccia	9

La Salumeria

Charcuteries Italiennes

Soppressata picante Calabria DOP *Salami piquant de Calabre*	7
Capocollo di Martinafranca IGP	9
Jambon blanc IGP	8
Jambon cru pepato Toscano IGP	8
Duo de Saucisson *Salame Felino IGP et salame dolce di Milano*	7,50
Bresaola de Valtellina Bordoni	8
Culatello Montorsi *Jambon cru sans gras.The best in Italy*	8,50

Il Caseificio

La Fromagerie, tous nos fromages sont faits par la maison Mozzare en Campanie

Ricotta de vache DOP 125g, miel et noix	7
Parmigiano DOP 24 mois	7,50
Pecorino Calabrese 36 mois DOP	7,50
Burratina des Pouilles crémeuse DOP 125g	8
Mozza di bufala DOP 125g	8

100% Made in Italy

By andiamo

Le décor vient de Turin, la carte du bar est réalisée par un barman italien ultrabranché, la cuisine est ouverte avec l'esprit de l'osteria populaire du centre de l'Italie, les pizzas napolitaines faites par des pizzaioli volcaniques comme le Vesuvio, la pâte fraîche est faite à la main par notre nonna venue des Pouilles. En salle la chaleur de la Sicile tout comme la céramique de nos assiettes peintes à la main à Taormina. Andiamo c'est un projet né pour faire voyager vos papilles gustatives dans toutes les régions de la botte. Andiamo compte plus de 40 producteurs qui nous livrent directement chaque semaine la richesse, la qualité, la fraicheur de l'Italie.

Pasta fresca fatta in casa

Pâtes fraîches maison avec la semoule du moulin Denti et son grain ancien

Fusilli au ragoût de légumes	14,80
Linguini à la tomate et coeur de burrata	15,90
Gnocchi aux épinards et 4 fromages	18
Linguini alle vongole	21,50
Risotto à la crème d'asperge et crevettes	20
Lasagna à la truffe blanche et potiron	26

Piatti

Hamburger O'Pollo et chips maison *Pain maison, poulet panné, mozza, tomates de saison, salade verte*	18,50
Fish and chips à l'italienne *Filet de bar panné et ses chips maison*	19
Tagliata de boeuf *Fines tranches de faux filet de bœuf 250g, roquette, tomates cerises, parmesan 24 mois, pommes de terre*	23
Poulpe grillé et crème de pois chiche	24
Moules et palourdes à la marinara *Tomates, ail, herbes*	22
Vitello tonnato *Viande de veau finement tranchée, sauce pimontaise, salade du jour*	18,50

Contorni

Garnitures

Salade du jour, caponata, pommes de terre au four, chips maison	4

Insalate

Salade Caprese *Salade verte, mozza di bufala DOP, tomates de saison, olives noires di Gaeta*	14,50
4 summer *Salade verte, concombres, fenouil, carottes, tomates, oranges, croûtons à l'ail, olives noires*	15,60
Insalata tricolore *Blé ancien italien, orge, tomates de saison, mozza, poireaux, céleri, oignons rouges, légumes du jour*	15,80
Insalata di mare *Crevettes, seiche, poulpe, salade, pommes de terre*	16,50

DOP Denominazione Di origne Controle (AOP: Appelation d'Origine Protégé)
IGP Indicazione Geografica Protetta (Indication Géographique Protégé)

Tout est cuisiné à l'huile extra vierge DOP Barbera IGP BIO de Sicile
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.

Wifi Andiamo/**Password** ambassadeitalienne

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Tickets restaurant acceptés du lundi au samedi soir.
Les pizzas et pâtes pour enfants sont réservés pour les moins de 10 ans.

Pizza Napoletana

Molino Denti ne travaille que le cœur de blé ce qui rend sa farine très digeste.
La recette de la pizza napolitaine élaborée par notre pizzaiolo repose 48h.

Pizze Rosse

Queen Margherita 11
Sauce tomate Rosso Gargano, mozza fior di latte DOP, boule précieuse de bufala DOP, parmesan 24 mois, huile d'olive extra vierge

Regina capricciosa 14,50
Sauce tomate Rosso Gargano, mozza fior di latte DOP, jambon blanc, champignons, artichauts, câpres, anchois, huile d'olive extra vierge

Contadina 13
Sauce tomate Rosso Gargano, pecorino, aubergines, tomates cerises, huile d'olive extra vierge

Calzone 14,50
Sauce tomate Rosso Gargano, mozza fior di latte DOP, jambon blanc, ricotta de vache, salami doux, parmesan, huile d'olive extra vierge

Sweet & spicy 15,80
Sauce tomate Rosso Gargano, mozza fior di latte DOP, salami piquant, câpres, salami doux, roquette, parmesan, olives, huile d'olive extra vierge, olives

Golosona 17
Sauce tomate Rosso Gargano, capocollo, burrata, bords fourrés à la ricotta de vache, huile d'olive extra vierge

Pizze Bianche

#Vegetarian 15,80
Mozza fior di latte DOP, crème d'asperge, tomates cerises, radis de trevise, champignons, huile d'olive extra vierge

Cheeselover 17,50
Mozza fior di latte DOP, gorgonzola, ricotta de vache, burrata, caciocicotta, parmesan, huile d'olive extra vierge

Crudo 17
Mozza fior di latte DOP, pecorino, chips de jambon cru pepato Toscano, crème d'asperge, burrata, huile d'olive extra vierge

Foccacia tricolore 19
Perles de Bocconcini DOP, Bresoala, tomates cerises, roquette, parmesan, huile d'olive extra vierge, Ingrédients crus déposés une fois votre focaccia cuite

Napoli sbagliata 13
Mozza fior di latte, DOP, anchois, tomates séchées, ail, origan, huile d'olive extra vierge

Pizzas Gourmets

Tartufo bianca 20
Mozza fior di latte DOP, crème de truffe blanche et potiron, crevettes, poireaux, zeste d'orange, huile d'olive extra vierge

Foccacia di mare (farine complète) 21
Crevettes, seiche, poulpe, burrata, roquette, huile d'olive extra vierge

Suppléments Pizza

Olives 1, parmesan 24 mois 1,50, champignons 1,50, câpres 2, anchois 2, jambon blanc 2, salami piquant 2, salami doux 2, mozza di bufala 3, jambon cru pepato Toscano 3,50, capocollo 3,50

Dolci

Pannacotta fragola	7
Pannacotta au chocolat	7
Grandioso Tiramisu	7
Cannolo à la ricotta	7,50
Bombolone con ricotta et zeste d'orange *Beignets italiens fourrés à la ricotta*	8,50
Granita Sicilienne *Demandez à votre serveur préféré le parfum du jour*	7,50
Semifreddo e frutti rossi *Crème glacée aux fruits rouges, crumble, coulis de fruits rouges*	8,50
Crème al piatto e gelato *Salade de fruits, crème à l'italienne, glace citron*	7,50