

Antipasti

Mix d'olives du Chef

Mozzarella in Carozza

Croque-monsieur à l'italienne

Parmigiana

Aubergine Sicilienne gratinée, recette de la nonna

Arancini Misti

Mix d'arancini de riz au ragoût, épinards, gorgonzola et poireaux

Tomino Grillé

Fromage Piémontais IGP enroulé de speck de trento IGP au four

Bruschetta de Polenta à la Plancha

Tomates cerises, perles de mozza

Piatto della Nonna

Assortiment de charcuterie, fromage et des surprises de la nonna

Foccacia

La Salumeria

Charcuteries Italiennes

Soppresata picante di Calabria DOP

Salami piquant de Calabre

Bruschetta di Lardo IGP

Jambon Blanc IGP

Jambon Cru Pepato Toscano IGP

Duo de Saucisson de la Nonna

Bresaola de Valtellina Bordoni

Culatello Montorsi

Jambon cru sans gras, The best in Italy

Il Caseificio

Duo Cremoso (Gorgonzola et Ricotta)

Parmigiano DOP 24 mois

Pecorino Monte 27

Burratina des Pouilles crémeuse DOP 125g

Moza di Bufala DOP 125g

Pasta fresca fatta in casa

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

Fusilli alla Ligure

Pesto de basilic, haricots, pommes de terre

Linguini alle Sarde

Sardines, tomates cerises, chapelure au thym, ciboulette

Ravioli in brodo

Ravioli farci au bœuf cuit dans le bouillon de la nonna

Tagliolini à la crème d'aubergines, tomates cerises, gambas

Paccheri all'amatriciana

Recette de Rome, guanciale (joue de porc), sauce tomate, pecorino

Linguni funghi e tartufo

Champignons, cèpes, crème de truffe noire Piémontaise, truffe d'été

andiamo

Osteria - Pizzeria - Cocktail Bar

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 fraîcheur de l'Italie.

Piatti

Piadina Romagnola, galette avec des chips maison, garniture au choix :

Salade, mozza, jambon blanc

Bresaola, tomates cerises, grana padano

Burger O'Pollo et chips maison

Pain maison, poulet pagné, mozza, tomates de saison, salade verte

Tagliata de Boeuf

Fines tranches de faux filet 250g, champignons, cèpes, pomme de terre au four

Polenta gratinée

Fromage de Fontina, champignons, cèpes, parmesan 24 mois

Seppia e piselli à la napolitaine

Seiches, petits pois, sauce tomate napolitaine

Girello à la Piémontaise

Viande de veau finement tranchée, crème d'olives, mousse de parmesan 24 mois, salade de mâche

Spezzatino del Trentino

Mijoté de bœuf, prunes, sésames, oignons rouges, pomme de terre au four

Contorni

Garnitures

Salade du jour, pomme de terre au four, chips maison

Insalate

Salade Caprese

Salade verte, tomates de saison, olives noires di Gaeta, mozza ou burratina au choix

Salade d'hiver

Salade de mesclun, radicchio de Trevis, fromage de Fontina, noix, croutons, miel, pommes, pommes de terre, chips de speck

Pinsa

La Pinsa moderne est un récit d'une ancienne recette qui remonte à l'époque de la Rome antique, retravaillé grâce à des techniques et des ingrédients de fabrication modernes. La recette originale provient de la population paysanne grâce à la mouture des céréales (mil, orge, épeautre), l'ajout de sel et des herbes.

Pinsa alla porchetta (viande de cochon farci)

Moza fior di latte DOP, salade frisée, tomates sèches, porchetta Romana (cochon farci), burrata

Pinsa del Boscaiolo

Ricotta aux herbes, radicchio de Trevis, bresaola, pop-corn de parmesan, vinaigre balsamique

Pinsa tradizionale cacio pepe

Pecorino Romano, Poivre

Pinsa Caprese

Moza fior di latte DOP, tomates de saison

4,50

9,50

11

8

12,50

13

18

9

7

9

8

8

7,50

8

8,50

8

7,50

7,50

8

8

14,90

18

20

21,50

16

26

DOP Denominazione Di origine Controlle (AOP: Appellation 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.

La Pizzeria

Molino Denti ne travaille que le cœur de blé ce qui rend sa farine très digeste.

La recette de la pizza élaborée par notre pizzaiolo repose 48h.

Pizze Rosse

Queen Margherita

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

4 Stagioni

Sauce tomate Rosso Gargano, mozza fior di latte DOP, ¼ jambon blanc IGP, ¼ olives, ¼ artichauts, ¼ champignons, huile d'olive extra vierge

Napoli

Sauce tomate rosso Gargano, mozza fior di latte DOP, anchois, câpres

Calzone

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

PicANDIAMO

Sauce tomate rosso Gargano, salame piquant DOP, mozza fior di latte DOP, fromage provolone, oignons rouges caramélisés, huile au romarin

Pizzas Gourmets

Deep Purple

Crème de pommes de terre vitelotte, scamorza fumé, speck, chapelure aromatisée au thym, huile au basilique

Green With Envy

Crème de petits pois, mozza fior di latte DOP, saucisse maison, oignons rouges caramélisés, chips de parmesan, huile au romarin

Royal Truffle

Moza fior di latte DOP, crème de truffe piémontaise, cèpes, champignons, truffe d'été

Suppléments Pizza

Olives 1, parmesan 24 mois 1,50, champignons 1,50, oignons rouges caramélisés 1,50, câpres 2, anchois 2, jambon blanc 2, salami piquant 2, salami doux 2, mozza di bufala 3, thon 3, jambon cru pepato Toscano 3,50, speck 3,50, bresaola 3,50, saucisse 3,50, cèpes 4, truffe d'été 5

Dolci

Pannacotta à la fraise

Pannacotta au chocolat

Grandioso Tiramisu

Strudel del Trentino

Feuilleté de pommes avec sa boule de glace vanille

Granita Sicilienne

Saucisson Turco au chocolat à la sicilienne

Pinsa Nutella pour 2 personnes

Brisure d'amendes

Dessert du jour

Pizze Bianche

Zuccona

Crème de potiron, pancetta, oignons rouges caramélisés, chips de parmesan, poivre noir, thym, huile au romarin

Suprême veggie

Crème de pommes de terre vitelotte, crème de potiron, potiron, pommes de terre vitelotte, mozza fior di latte DOP, chips de parmesan, huile au romarin

Tonno e cipolla

Moza fior di latte DOP, thon, oignons rouges caramélisés, huile au basilique

7 WONDERS OF CHEESE

Ricotta, mozza fior di latte DOP, gorgonzola, provolone, bufala, scamorza fumé, chips de parmesan, huile au basilique

Boscaiola Nostrana

Moza fior di latte DOP, cèpes, champignons, bresaola DOP, roquette, chips de parmesan, huile au romarin

17,20

15,80

13

18

19

20

20

21

7

7

7

8,50

7,50

8

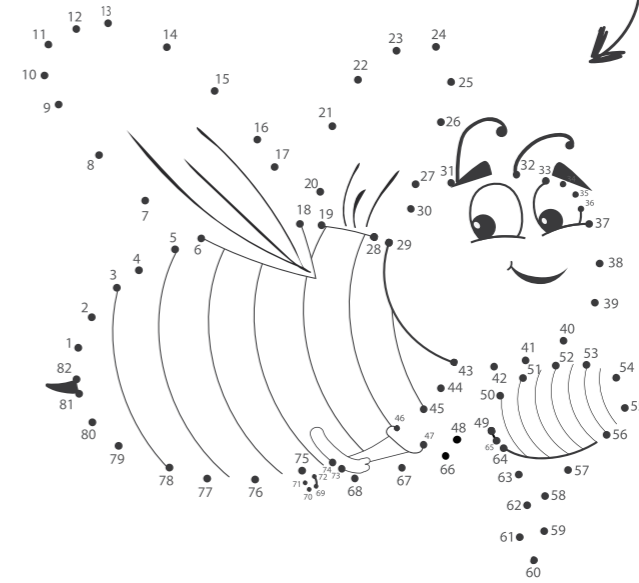
15

8

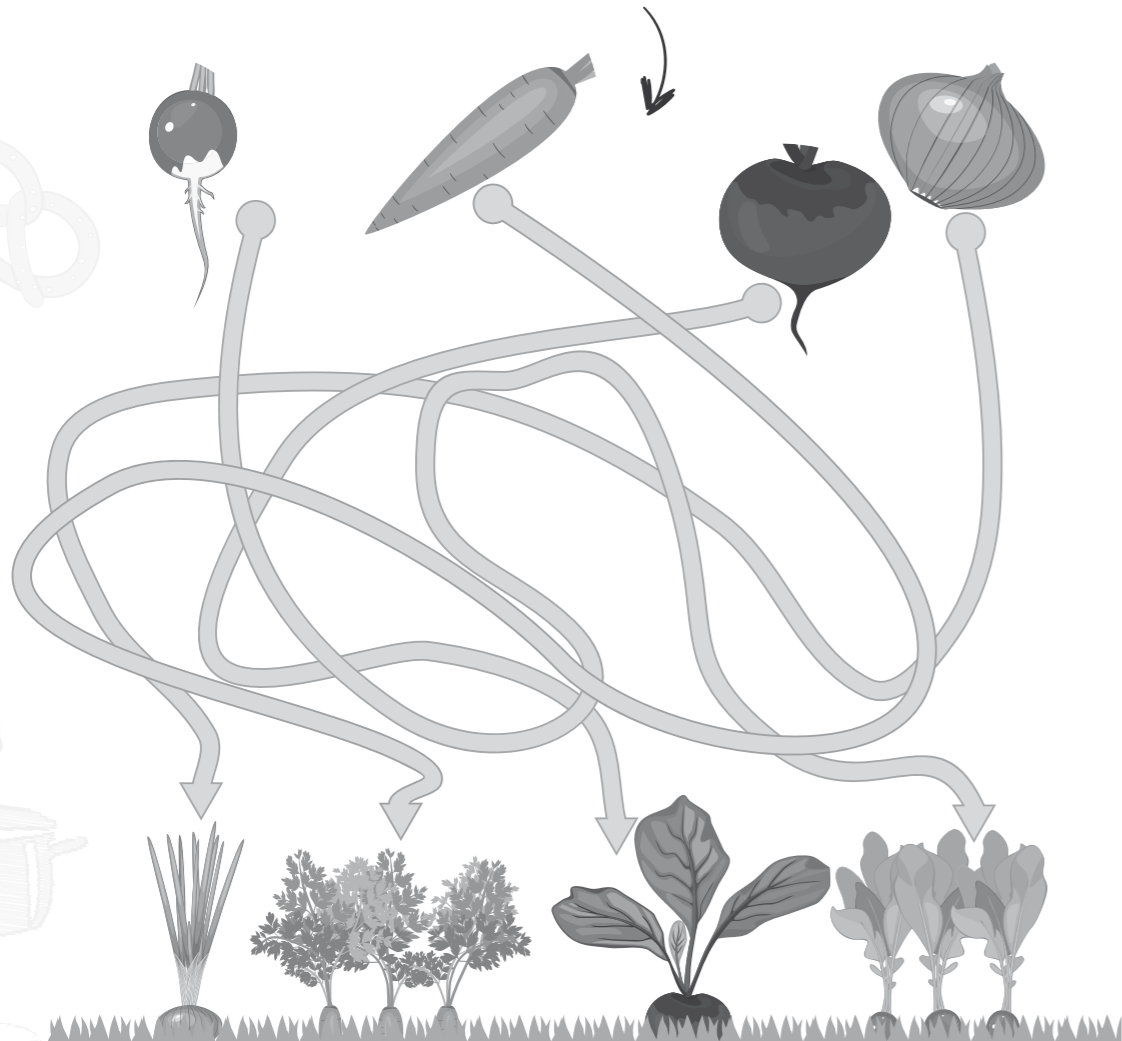
Le jeu des 7 différences



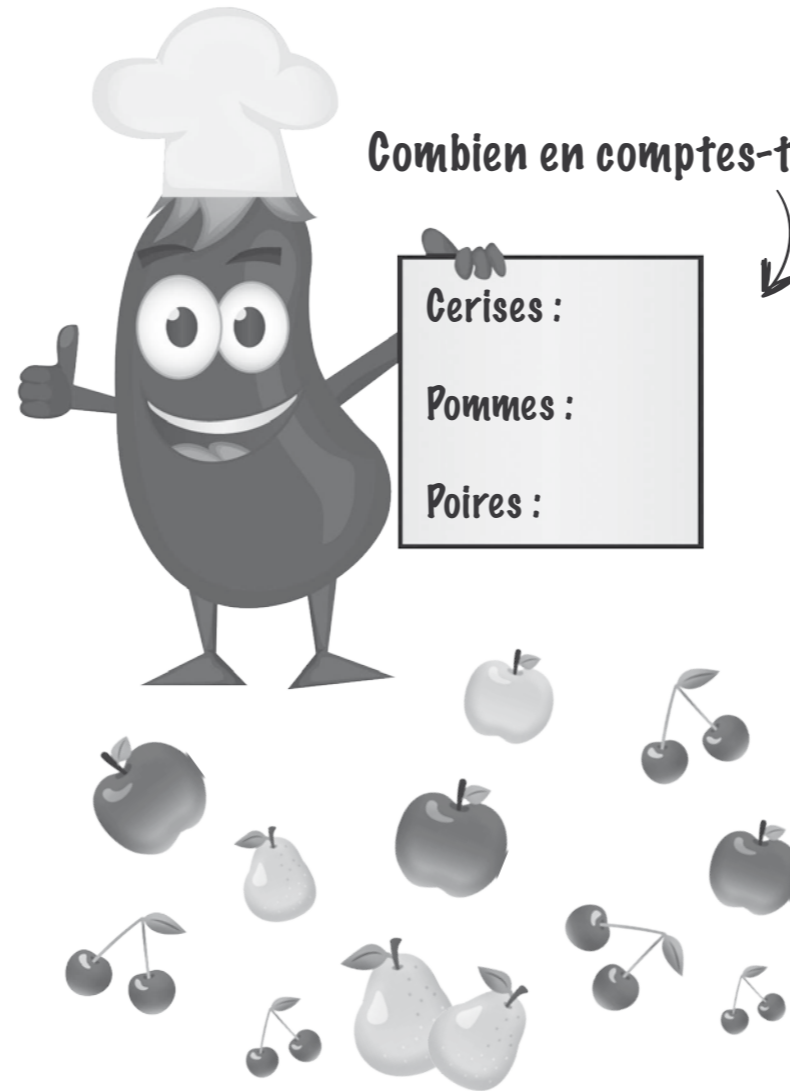
Relie tous les points dans l'ordre et découvre qui se cache derrière !



Aide-nous à planter nos légumes !



Combien en comptes-tu ?



Colorie-moi !

