

## Antipasti

Mix d'olives du Chef

Bruschetta Caprese

*Moza et tomates gratinées au four*

Parmigiana

*Aubergine Sicilienne gratinée, recette de la nonna*

Arancinetti 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*

Fondue à l'italienne

*Fondue de gorgonzola, bocconcini di pizza frita, jambon cru del Piemonte ou bresaola*

Piatto della Nonna

*Assortiment de charcuteries, fromages et des surprises de la nonna*

Foccacia

## La Salumeria

Charcuteries Italiennes

Soppressata picante di Calabria DOP

*Salami piquant de Calabre*

Bruschetta di lardo di colonnata IGP

Jambon Blanc IGP

Jambon cru Oro del Piemonte

Duo de Saucisson de la Nonna

Bresaola de Valtellina Bordoni

Culatello Montorsi

*Jambon cru sans gras, The best in Italy*

## Il Caseificio

La Fromagerie

Duo Cremoso (Gorgonzola et Stracchino)

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 verts, pommes de terre*

Fusilli à la tomate et stracciatella

Linguini au ragoût de la mer

*Burratta à loursin*

Tagliolini alla Siciliana

*Crème d'aubergines, tomates cerises, gambas*

Paccheri all'amatriciana

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

Linguini Cacio Pepe e tartufo

*Fromage Cacio DOP, poivre noir, truffe d'été*

# andiamo

Osteria - Pizzeria - Cocktail Bar

THOIRY - ANNEMASSE / VILLE-LA-GRAND

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 dirigée par notre Chef Milanais, les pizzas sont 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 :

*Sempliciotta :* 14,50

*légumes variés grillés, crème de mozzarella, fromage Fontina, crème oignons rouges de Tropea*

*Jambon cru Oro del Piemonte stracchino (fromage crémeux), roquette* 17

*Bresaola, tomates cerises, grana padano, roquette* 16,50

**Burger O'Pollo et chips maison** 18,50

*Pain maison, poulet panné, mozza, tomates de saison, salade verte*

**Tagliata de Boeuf** 23

*Fines tranches de faux filet 250g, roquette, tomates cerises, fromage Grana,*

*pommes de terre au four*

**Seppia e piselli à la napolitaine** 21

*Seiches, petits pois, sauce tomate napolitaine*

**Girello à la Piémontaise** 18,50

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

**Spezzatino del Trentino** 20

*Mijoté de bœuf, prunes, sésames, oignons rouges, pomme de terre au four, ciboulette, grain de sésame*

## Contorni

Garnitures

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

## Insalate

Salade Caprese 14,50

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

Salade tiède de lentilles et gambas à la Sambenedettese 15,80

*Mix de légumes, croûtons*

## La Griglia (A la grille uniquement à Annemasse/Ville-La-Grand)

Arrosticini Abruzzesi avec pommes de terre au four 20

*Brochettes d'agneau*

Entrecôte 300g, salade du jour 26

Tagliata de thon 300g à la Liparese (câpres, tomates cerises, olives) 25



DOP Denominazione Di origine Controlo ( 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.

Pizzas et pâtes enfants 8,50€, réservés au 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 chef pizzaiolo repose 48h.

## Pizze Rosse

Queen Margherita 11 Zuccona 17,20

*Sauce tomate Rosso Gargano, crème de potiron, pancetta,*

*mozza fior di latte DOP, oignons rouges caramélisés,*

*boule précieuse de bufala DOP, chips de parmesan, poivre noir, thym,*

*parmesan 24 mois, huile d'olive extra vierge*

Capricciosa 14,50 #Veggie 15,80

*Sauce tomate Rosso Gargano, 1/3 tomates cerises, mozza fior di latte,*

*mozza fior di latte DOP, jambon blanc IGP, 1/3 mix de poivrons, 1/3 choux noir,*

*olives, artichauts, champignons, burrata al gorgonzola, huile au basilic*

*huile d'olive extra vierge*

Napoli 13 Tonno e cipolla 13,50

*Sauce tomate rosso Gargano, Moza fior di latte DOP, thon,*

*mozza fior di latte DOP, anchois, câpres, oignons rouges caramélisés,*

*huile au basilic, origan sicilien*

Calzone 14 #Cheeselover 18

*Sauce tomate Rosso Gargano, Mozza fior di latte, gorgonzola, bufala,*

*mozza fior di latte DOP, jambon blanc, chips de parmesan, burrata fumée*

*salami doux, parmesan,*

*huile d'olive extra vierge*

PicANDIAMO 18 Boscaiola Nostrana 19

*Sauce tomate rosso Gargano, Mozza fior di latte DOP, tomates cerises,*

*salame piquant DOP, champignons, bresaola DOP, roquette,*

*mozza fior di latte DOP, fromage burrata nduja,*

*chips de parmesan, huile au romarin, oignons rouges caramélisés, huile au romarin*

## Pizzas Gourmets

La Romagnola 19

*Moza fior di latte, roquette, jambon cru Oro del Piemonte, stracchino, poudre de tomates,*

*huile au basilic*

Green With Envy 20

*Crème de petits pois, mozza fior di latte DOP, saucisse maison, oignons rouges caramélisés,*

*chips de parmesan, huile au romarin*

Truffe numéro 5 21

*Moza fior di latte DOP, crème de truffe Piémontaise, champignons, truffe d'été,*

*burrata à la truffe, eau de truffe*

## 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 Oro del Piemonte 3,50, speck 3,50, bresaola 3,50, saucisse 3,50,

truffe d'été 5

## Dolci

Pannacotta à la fraise 7

Pannacotta au chocolat 7

Grandioso Tiramisu 7

Tiramisu pistache 8,50

Granita Sicilienne 7

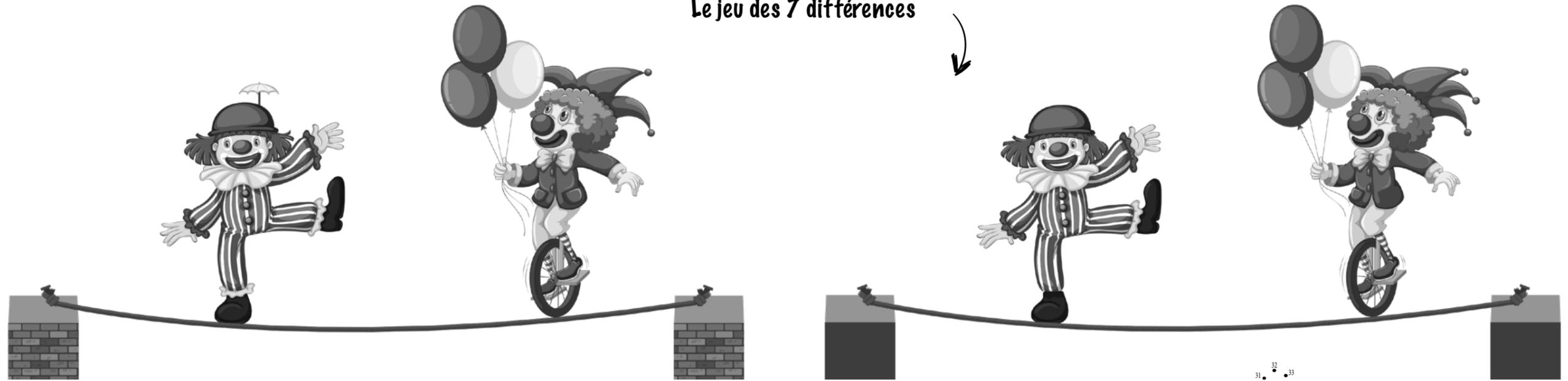
Salami Turco au chocolat à la sicilienne 8

Pizza Nutella pour 2 personnes 15

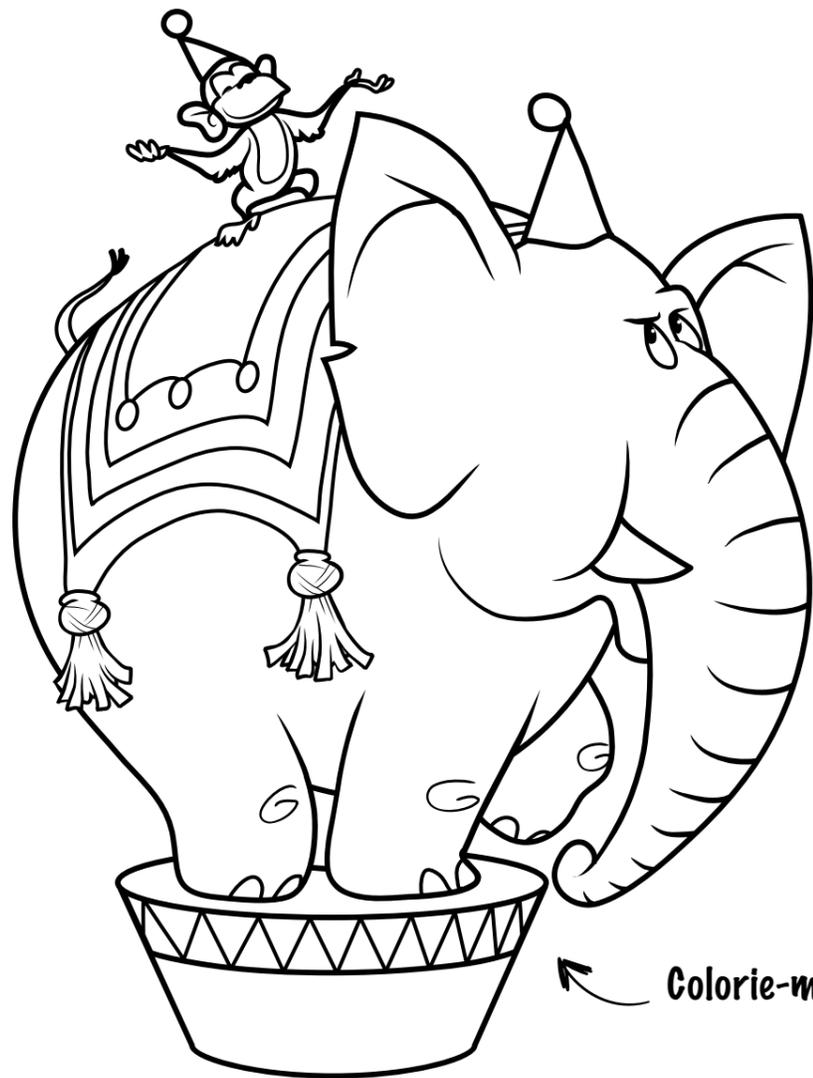
*Brisure de noix*

Dessert du jour 8

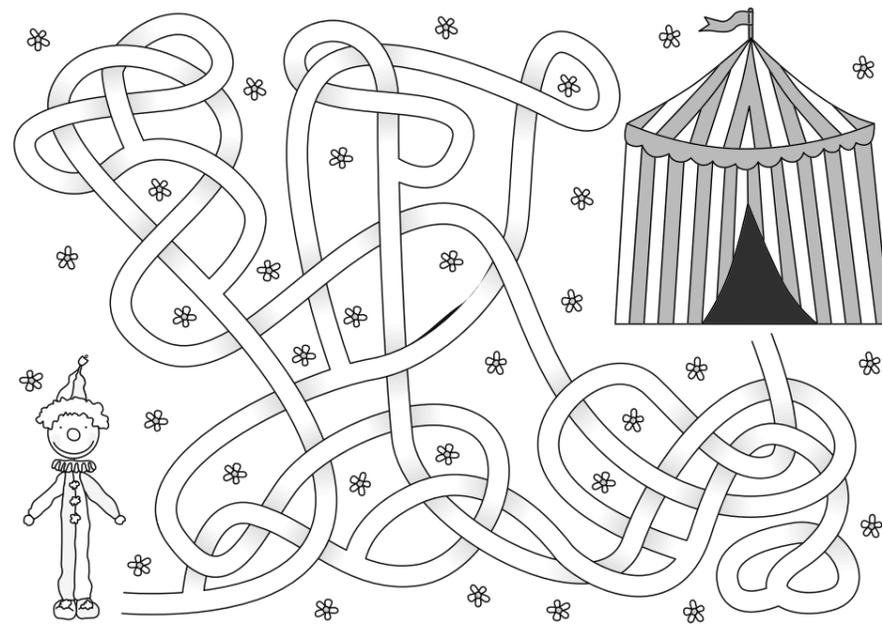
Le jeu des 7 différences



Aide le clown à trouver son chemin !



Colorie-moi !



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



Trouve leurs ombres !

