

Antipasti

Mix d'olives du Chef  

Focaccia Concia Tarantina farci

Oignons rouges, olives, câpres, anchois, poivre noir

Parmigiana 

Aubergine Sicilienne gratinée, recette de la nonna

Arancinetti Misti

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

Tomino gratiné au four  

Aux herbes

Anchois marinés à la Sicilienne 

Piatto della Nonna

Assortiment de charcuteries, fromages et des surprises de la nonna

Focaccia 

La Salumeria

Charcuteries Italiennes

Soppresata picante di Calabria DOP 

Salami piquant de Calabre

Porchetta di Ariccina IGP 

Jambon blanc IGP à la truffe 

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

Gorgonzola IGP  

Parmigiano DOP 24 mois  

Pecorino Monte 27  

Burratina des Pouilles crémeuse DOP 125g  

Burratina à la truffe  

Moza di Bufala DOP 125g  

Pasta fresca fatta in casa

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

Maltagliati alla Fiumefreddese

Maltagliati gratinée au four, sauce tomate, artichauts, petit pois, œuf dur, fromage

Linguini Mezzogiorno 

Câpres, olives, tomates cerises, straciatella

Fusilli pesto aux noix 

Gorgonzola IGP, brisures de noix

Linguini aux palourdes et tomates cerises

Tagliolini alla Siciliana

Crème d'aubergines, tomates cerises, gambas

Linguini aux truffes 

Crème de truffe, porcini, truffe d'été, huile de truffe

andiamo

Osteria - Pizzeria - Cocktail Bar

THOIRY - ANNEMASSE / VILLE-LA-GRAND

4,50	
9,50	
11	
8	
11	
13	
18	
9	
7	
9	
9	
8	
8	
7,50	
8	
8,50	

Piatti

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

« La Facile » :  14,50

Légumes variés grillés, crème de mozzarella, fromage Fontina, crème d'oignons rouges de Tropea

« La Maialona » : 17

Porchetta ariccina IGP, mozza, oignons rouges, grana padano

« La Montorsi » : 17

Culatello, tomates cerises, grana padano, roquette

Burger O'Pollo et chips maison 18,50

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

Burgerandiamo avec frites de mozza 18,50

Pain maison, burger de bœuf maison, 250g de pure bœuf, tomates, mozza de bufala,

sauce fromage maison

Tagliata de Boeuf  23

Fines tranches de faux filet 250g, roquette, tomates cerises, grana padano,

pommes de terre au four

Fish and Chips by Andiamo 21

Girello Estivo  18,50

V viande de veau finement tranchée, roquette, tomates cerises, grana padano

Contorni

Garnitures

Salade du jour, chips maison 4

salade Pantasca (pommes de terre, tomates, oignons rouges, olives, câpres),

Insalate

Salade Caprese   14,50

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

Grande Salandiamo d'été  15,80

Salade verte, crevettes marinées à la menthe, oranges, fenouille, concombres, tomates,

grains de grenades

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 Protégée)

IGP Indicazione Geografica Protetta (Indication Géographique Protégée)

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

Sauce tomate Rosso Gargano,

mozza fior di latte DOP,

boule précieuse de bufala DOP,

parmesan 24 mois, huile d'olive extra vierge

Regina 14,50

Sauce tomate Rosso Gargano,

mozza fior di latte DOP, jambon blanc IGP,

olives, artichauts, champignons,

huile d'olive extra vierge

Napoli 13

Sauce tomate rosso Gargano, origan,

mozza fior di latte DOP, anchois, câpres

Calzone 14

Sauce tomate Rosso Gargano,

mozza fior di latte DOP, jambon blanc IGP,

salami doux, parmesan,

huile d'olive extra vierge

Rainbow Veggie  17

½ crème de courgette, ½ sauce tomate

rosso gargano, mozza fior di latte,

pommes de terre, poivrons jaunes et rouges,

tomates cerises, tomates séchées, grana padano

Pizze Bianche

Diavolandiamo 16

Crème d'oignons rouges caramélisés,

salame piquante DOP, mozza fior di latte,

provologne

3P 17,20

Crème oignons rouges caramélisés,

mozza fior di latte, Pommes de terre,

Porchetta ariccina DOP, grana padano

La Montanara 19

Mozza fior di latte, pommes de terre, porcini,

bresaola IGP, ricotta râpée à la sortie

Tonno & cipolla 14

Crème d'oignons rouges caramélisés, thon,

mozza fior di latte, poudre d'olives noires

séchés, origan

6 CHEEEEESES  17,50

Mozza di bufala, mozza fior di latte,

gorgonzola, provolone,

grana padano et ricotta salée à la sortie

Pizzas Gourmets

Crudaiola 19

Mozza fior di latte, porcini, roquette, jambon cru oro del piemonte, grana padano

TerraMare 21

Crème de courgettes, mozza fior di latte, crevettes marinées à la menthe, tomates cerises,

citrons séchés

Truffle 5 Ways 22

mozza fior di latte, porcini, crème de truffe, jambon blanc à la truffe, burrata à la truffe,

truffe d'été, 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, bresaola 3,50, truffe d'été 5, Porcini 3, jambon blanc à la truffe 4, Porchetta 4, Gorgonzola 1,50, ricotta salée 1,50

Dolci

Pannacotta à la fraise 7

Pannacotta au chocolat 7

Grandioso Tiramisu 7

Zuppa Inglese (Désert typique d'Emilie-Romagne à base de crème pâtissière) 7

Granita Sicilienne   7

Zuccoto (dessert semifreddo, originaire de la ville de Florence, en Toscane) 8,50

Pizza Nutella pour 2 personnes  15

Fraise, chantilly

Dessert du jour 8

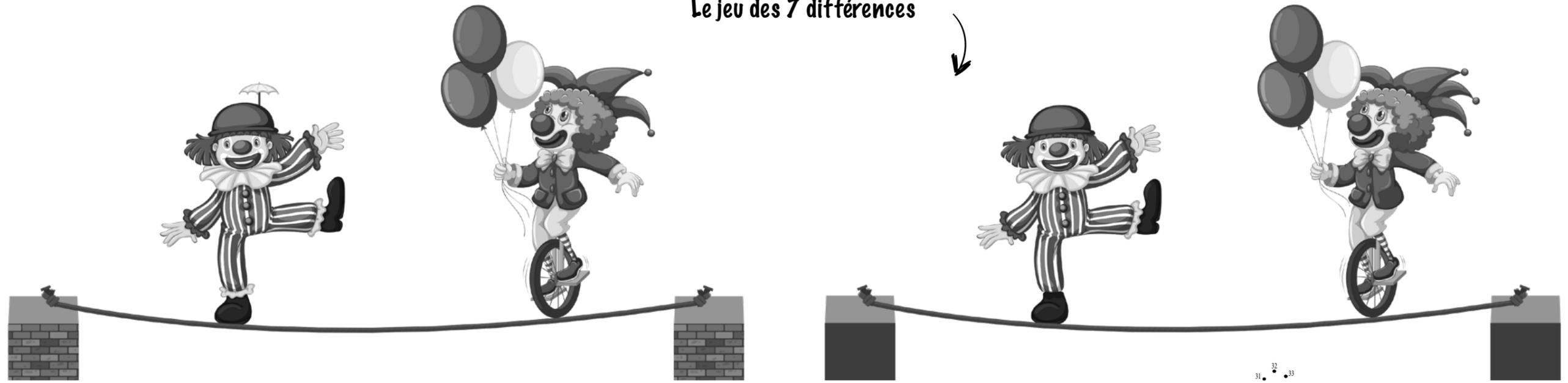


VEGGIE

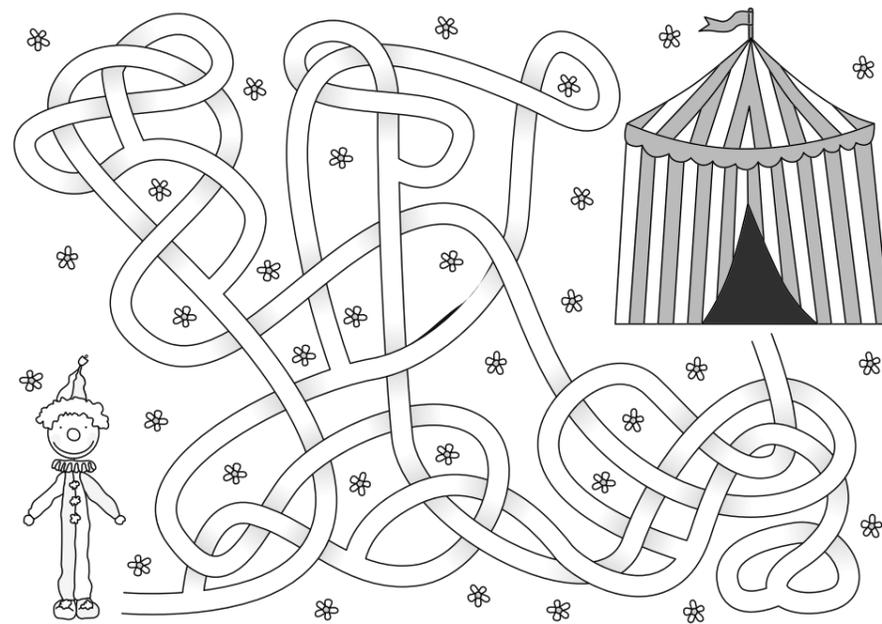
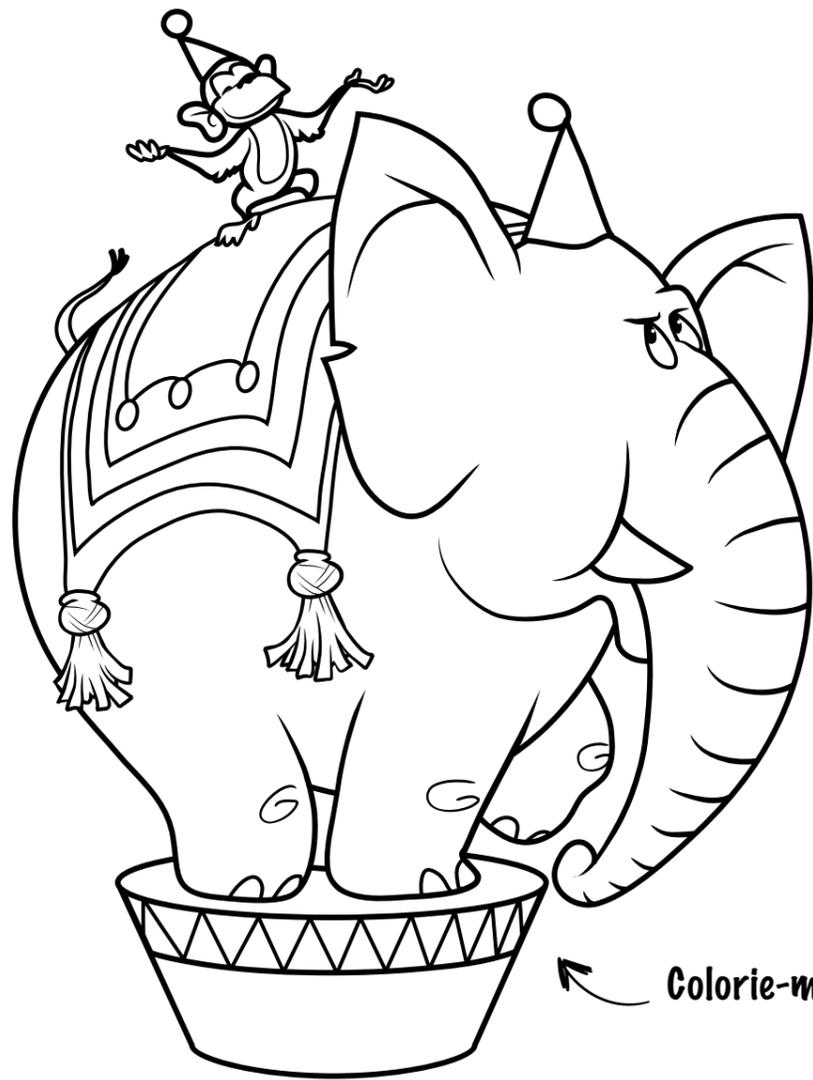


GLUTEN FREE : Ce produit est naturellement sans gluten mais peut avoir été contaminé lors d'un stockage à coté de produit contenant du gluten.

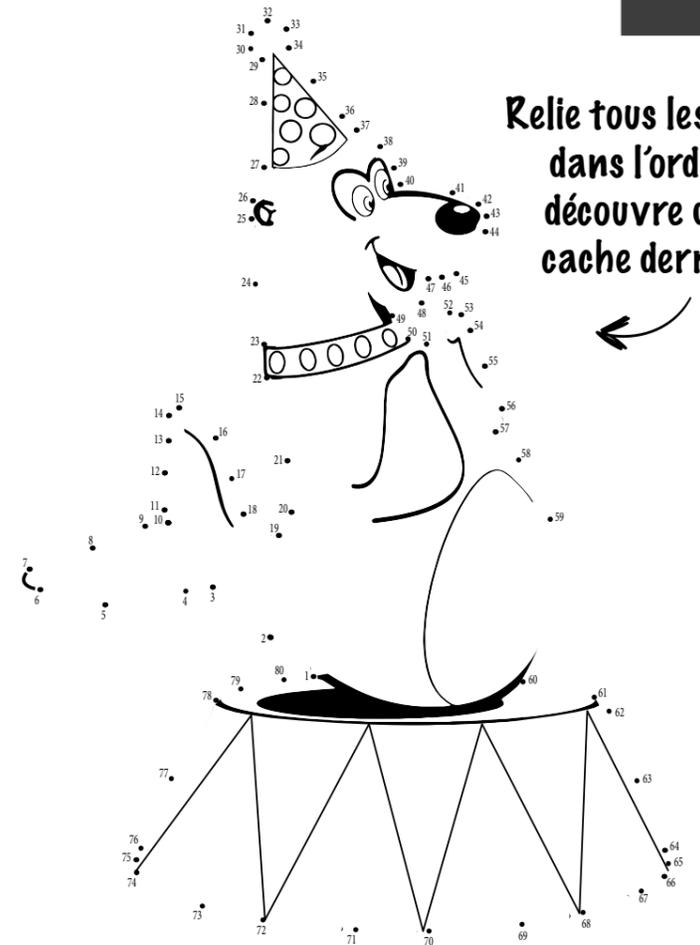
Le jeu des 7 différences



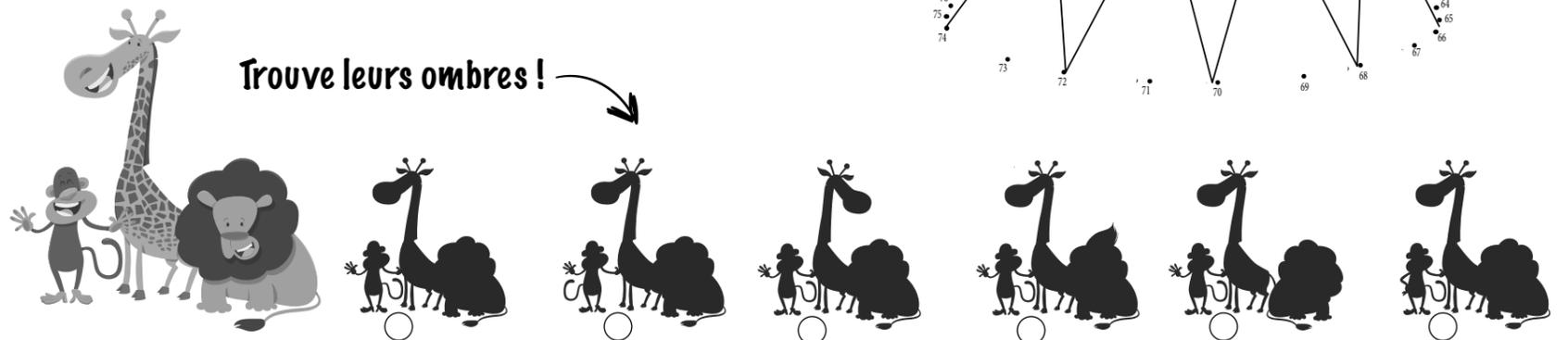
Aide le clown à trouver son chemin !



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



Trouve leurs ombres !



Colorie-moi !