

ANTIPASTI

Crocché e Arancini Boules de risotto panées et farcies à la mozzarella et à la tomate- 2 pièces Écrasé de pomme de terre à la mozzarella fumée, Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois et poivre noir – 2 pièces	10	Parmigiana di melanzane Gratin d'aubergines à la mozzarella, sauce tomate, parmesan, basilic frais.	12
Burrata Esotica Avocat, Burrata des Pouilles, sauce au citron et basilic fait maison. <i>gluten free</i>	13	Burrata Gran Crudo Burrata des Pouilles 125g et jambon cru de Parme DOP affiné 24 mois, basilic et huile d'olive vierge extra bio.	16
Carpaccio de Bœuf avec émulsion de burrata, graines de pistache.	15	Tagliere Misto Sélection de charcuterie italienne haute de gamme et assortiment de légumes grillés. basilic et huile d'olive vierge extra bio. <i>Servi avec focaccia faite maison</i>	<i>pour 1</i> 14 <i>pour 2</i> 26

PLATS

Pour nos recettes nous utilisons la Pasta di Gragnano, une pâte à base de semoule de blé dur disposant de l'Indication géographique protégée, produite à Gragnano dans la province de Naples.

Ziti al Corbarino Pâtes lisses de la Campanie à la sauce tomate préparés avec l'authentique <i>Corbarino</i> , variété de tomate aigre-douce typique de la région de Naples	15	Linguine alle Vongole Linguine aux palourdes préparées selon la tradition Napolitaine avec tomates cerises, persil, basilic et huile d'olive vierge extra bio.	20
Spaghetti alla Nerano Spaghetti aux courgettes frites, crème de Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois, copeaux de Provolone, basilic et huile d'olive vierge extra bio.	16	Paccheri al Ragù di Agnello Pâtes traditionnelles à la sauce tomate avec ragoût d'agneau mijoté 24h.	19

SALADES

Mediterranea
Salade mesclun, salade iceberg, roquette, olives vertes et olives noires, julienne de carottes, légumes grillés, basilic frais et huile d'olive vierge extra bio. *gluten free*

12

Fresella Napoletana
Base de pain sec à la napolitaine, mozzarella de bufflonne, petites tomates jaunes et tomate cerises, céleri, basilic frais et huile d'olive vierge extra bio.

12

POISSONS FRAIS

Afin de garantir la fraîcheur de nos produits, nos spécialités à base de poisson ou de fruits de mer varient chaque jour selon arrivage

Recettes du jour sur notre carte dédiée

PIZZA

Né dans les rues de Naples, ce plat emblématique que nous agrémentons de produits sélectionnés avec soin est préparé selon la tradition des pizzaioli napolitains

Margherita DOP 13
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Regina 15
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Diavola 15
Sauce Tomate, mozzarella fior di latte, Salami piquant, huile pimentée, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Marinara Classica 11
Sauce tomate, ail, origan, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

4 formaggi 16
Ricotta de bufflonne, Mozzarella, mimolette, copeaux de parmesan Parmigiano DOP Reggiano affiné 24 mois, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Calzone 17
Pizza pliée et garnie de Ricotta de bufflonne, Mozzarella, jambon blanc, sauce tomate, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Pizza di Caterina

Pizza di Iovine 18
Tomates du Vésuve, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, copeaux de Parmigiano Reggiano Dop affiné 24 mois, roquette, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Tartufata 18
Mozzarella fior di latte, crème de truffes noires 5%, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Bronte 17
Mozzarella fior di latte, pesto de pistaches, basilic, mortadelle à la pistache, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Marinara Bianca 16
Base de tomates du Piennolo jaunes, mozzarella fior di latte, olives noires, anchois, origan, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Burratissima al Piennolo 16
Burrata des Pouilles, tomates du Piennolo, roquette, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Pizza Fritta 16
Typique de la street food populaire napolitaine
Pizza soufflée et frite servie pliée, garnie de ricotta de bufflonne, mozzarella fumée, sauce tomate, poivre noir, basilic frais.

Vegetariana (+2€ avec Mozzarella) 15
Légumes frais de saison, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Nerano 16
Mozzarella fior di latte, courgettes, lardons, copeaux de Provolone, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

San Marzano 15
Tranches de tomates San Marzano D.O.P., mozzarella de bufflonne, basilic, huile d'olive vierge extra bio.

Suppléments:

Œuf biologique, champignons, olives noires, jambon blanc, salami piquant, mozzarella, anchois, roquette, mortadelle, copeaux de parmesan affiné 24 mois

Jambon de Parme DOP affiné 24 mois, parmesan Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois, Burrata des Pouilles, mozzarella di buffala DOP, filet de thon à l'huile d'olive

DESSERTS

*Entre grands classiques et créations gourmandes, nos desserts
sont faits maison et con amore*

Tiramisù de mon enfance Classique et authentique, au bon goût de café	8	Babà Napoletano Baba au rhum et chantilly.	8
Panna cotta di Caterina Nappée de caramel au beurre salé	8	Pastiera Napoletana Part de tarte au blé à l'émulsion de ricotta et à la fleur d'oranger	8
Cheesecake façon Caterina Cheesecake à la ricotta de bufflonne et chocolat	8	Sélection de fruits du Chef Fruits de saison choisis par notre Chef. <i>Servie avec glace à la vanille</i>	10

GLACES ET SORBETS MAISON

Comme un été à Napoli

Gelati

Glaces faites maison. Saveurs au choix :
Vanille, Chocolat, Pistache

3 / la boule

Sorbetti

Sorbets faits maison. Saveurs au choix :
Fraise, citron.

3 / la boule

*La cuisine du Caterina puise son authenticité dans le respect des traditions
culinaires napolitaines : recettes d'antan, saveurs typiques et produits de qualité
se donnent rendez-vous pour ce retour aux sources.*

*Nos produits traditionnels d'origine contrôlée sont importés d'Italie en circuit
court et choisis auprès de petits producteurs : Burrata des Pouilles, tomates du
Vésuve, Ricotta de Bufflonne, Parmigiano Reggiano DOP, jambon de Parme
DOP, Pecorino Romano DOP, huile d'olive extra vierge pressée à froid...*

*Nos recettes de poissons changent chaque jour en fonction de l'arrivée afin de
garantir la fraîcheur des produits que nous utilisons.*

Con amore
CATERINA



APPELLATION D.O.P.
Denominazione di Origine Protetta.
Appellation d'Origine Contrôlée.



PRODUITS BIOLOGIQUES
L'huile d'olive extra vierge bio
est certifiée produits issus
de l'agriculture biologique.



FAIT MAISON
Nos pizzas sont faites maison
et préparées avec de la farine
Italienne d'origine italienne