GUSTO E CUCINA
autentica golosità

CARTE ÉTÉ 2027 - RÉGION CAMPANIE

Commande : Minimum 4 jours à l'avance, dès 50 € d'achat | **Livraison :** En liaison froide (1,10 €/km depuis Menucourt)
Chef à domicile : Prestation sur-mesure jusqu'à 16 personnes | Tous les menus sont conçus pour être partagés entre convives.

MENÙ À PARTAGER

Verde VÉGÉ — 26,90€/p
Chef à dom. : 39,90€/p

ENTRÉE
Gnocchi alla Sorrentina

PLAT
Parmigiana di melanzane

DESSERT
Torta biscotto all'amarena
(ou au choix +3€)

Di Stagione — 29,90€/p
Chef à dom. : 42,90€/p

ENTRÉE
Gnocchi alla Sorrentina

PLAT
Alici ammullicate e peperoni al gratin

DESSERT
Torta biscotto all'amarena
(ou au choix +3€)

Molto Buono — 36,90€/p
Chef à dom. : 46,90€/p

ENTRÉE
Pasta alla nerano

PLAT
Polpette al pomodoro

DESSERT
Torta biscotto all'amarena
(ou au choix +3€)

Buonissimo — 39,90€/p
Chef à dom. : 47,90€/p

ENTRÉE
Pasta alla Puttanesca

PLAT
Triglie al cartoccio e frittelle polenta

DESSERT
Torta biscotto all'amarena
(ou au choix +3€)

À LA CARTE

Antipasti
Dès 2 pers.

Tagliere di formaggi — 13,90 € /p
120g de fromages italiens /pers (min. 4 pers)

Tagliere di salumi — 16,90 € /p
120g de charcuteries italiennes /pers (min. 4 pers)

Antipasti Verdi di Stagione VÉGÉ — 14,90 € /p
4 variétés salées végétariennes (~12 pièces)

Antipasti di Stagione — 17,90 € /p
4 variétés salées viande/poisson/légumes (~12 pièces)

Antipasto — 3,90 à 4,50 € /u
Végé : 3,90 € /portion • Non-végé : 4,50 €/portion

Primi Piatti
Dès 2 pers.

Pasta alla Puttanesca — 12,50 € /p
Pâtes à la fameuse sauce tomate et olives

Gnocchi alla Sorrentina DE SAISON — 12,50 € /p
Gnocchi à la Sorrentine, sauce tomate et basilic gratinés au Parmigiano Reggiano !

Pasta alla nerano VÉGÉ — 16,50 € /p
Plat emblématique de la côte amalfitaine, aux courgettes frites

Polpo alla Luciana — 36,00 € /p
Poulpe à la sauce tomate délicatement relevée

Lasagne alla Bolognese *ou* Tre Formaggi — 17,50 € /p
Lasagnes à la Bolognaise ou aux trois fromages

Secondi Piatti
Dès 2 pers.

Parmigiana di Melanzane VÉGÉ — 15,00 € /p
Millefeuille d'aubergine à la scamorza et à la sauce tomate

Polpette al pomodoro — 16,50 € /p
Boulettes de viande de porc à la sauce tomate accompagnées de polenta crémeuse

Alici ammullicate e peperoni al gratin DE SAISON — 19,00 € /p
Anchois (ou Sardines selon arrivage) à la chapelure et son gratin de poivrons rouges

Triglie al cartoccio e frittelle polenta — 24,50 € /p
Rougets au four et en papillote accompagnée de son riz pilaf au laurier

Dolci
Dès 2 pers.

Torta meringata al limone — 7,00 € /p
Tarte au citron meringuée (min. 4 pers)

Dolcezza al cioccolato — 7,50 € /p
Gâteau au chocolat de caractère et douceur au mascarpone

Torta biscotto all'amarena DE SAISON — 7,50 € /p
Pâtisserie traditionnelle napolitaine aux cerises amarena

Tiramisù — 8,50 € /p

Panna Cotta e frutta fresca — 8,50 € /p
Panna cotta et coulis de fruits frais

Mousse alla gianduja, olio e fior di sale — 8,50 € /p
Mousse gianduja, huile d'olive vierge et fleur de sel

Babà napoletano — 8,50 € /p
Babà napolitain au rhum (min. 4 pers)

Cannoli siciliani — 9,50 € /p
Incontournables cannoli siciliens à la ricotta (min. 4 pers)

* À partir de 8 personnes, il est possible d'associer un 2ème menu (min. 4 personnes). Le menu VERDE peut compléter à l'unité la commande pour les végétariens.

GUSTO E CUCINA

autentica golosità

La gastronomie de la Campanie met du soleil dans vos vies !

Portée par un terroir volcanique d'une richesse exceptionnelle, la gastronomie de la Campanie incarne l'essence de la cuisine populaire italienne. Berceau de la pizza napolitaine et de la *mozzarella di bufala*, elle met à l'honneur des produits solaires comme les tomates San Marzano et les citrons de Sorrente. Des pâtes de Gragnano aux pâtisseries iconiques comme la *sfogliatella* ou le *babà*, c'est une cuisine généreuse, authentique et profondément ancrée dans la tradition.

Légumes & herbes aromatiques
Tomate, Friarielli, Basilic, Aubergine, Poivron de Pontecorvo AOP, Artichaut de Paestum IGP, Oignon rouge de Vatolla, Courgette (et ses fleurs), Ail du Ufita, Origan sauvage, Persil.

Céréales, légumineuses & fruits
Pâtes de Gragnano IGP, Citron de Sorrente / Côte Amalfitaine IGP, Haricots de Controne, Figues du Cilento IGP.

Fromages, poissons et viandes
Mozzarella di Bufala Campana AOP, Anchois de Cetara, Colatura di alici, Salsiccia napolitana, Salame di Napoli, Provolone del Monaco AOP

TABLEAU OFFICIEL DES ALLERGÈNES

SPÉCIALITÉ / PLAT	ALLERGÈNES PRÉSENTS (RÉGLEMENTATION UE)
Arancini	Gluten, Lait et produits dérivés
Gnocchi alla Sorrentina	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Lasagne alla bolognese	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Céleri
Lasagne ai tre formaggi	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Pasta alla nerano	Gluten, Lait et produits dérivés
Pasta alla Puttanesca	Gluten, Lait et produits dérivés
Polpo alla luciana	Gluten, Poisson, Crustacées
Alici ammulicate e peperoni al gratin	Gluten, Poisson
Parmigiana di Melanzane	Gluten, Lait et produits dérivés
Polpette al pomodoro e polenta cremosa	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Céleri
Triglie al cartoccio e polenta cremosa	Gluten, Poisson, Lait et produits dérivés
Cannoli siciliani	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Fruits à coque
Torta limone	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Panna cotta	Lait et produits dérivés
Tiramisù / Babà napoletano	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Mousse alla gianduja, olio & sale	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Fruits à coque
Torta biscotto all'amarena	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés