

MOZZARELLA BAR

Les ingrédients d'excellence sont au cœur de la cuisine Obicà, soigneusement sélectionnés auprès des meilleurs producteurs italiens. Notre Mozzarella di Bufala provient exclusivement de fromageries certifiées, situées dans la zone d'origine définie par le Consortium de Protection de la Mozzarella di Bufala Campana DOP. La Stracciatella et la Burrata sont élaborées à base de lait de vache et proviennent des Pouilles.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7,5	STRACCIATELLA PUGLIESE	7,5
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP FUMÉE	7,5	BURRATA PUGLIESE	8
BOUCHÉES DE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7,5		
RICOTTA DI BUFALA	7,5	Supplément de Truffe Noire à l'Huile d'Olive	6
		Supplément de Tomates Cerises au Pesto de Basilic	7

PETITES ASSIETTES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP	8,5	ARANCINI AUX CREVETTES ET CITRON	10	FOCACCIA ORIGANO ●	7
SPECK	9	Croquettes de Riz servies avec Stracciatella		au Sel de Mer et Origan	
Porc Séché et Fumé		BOUCHÉES FRITES DE MOZZARELLA DI BUFALA	8	FOCACCIA POMODORINI ●	8
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	15	avec Friture de Courgettes à la Moutarde		aux Tomates Cerises et Basilic Frais	
Bœuf Séché avec Roquette, Pecorino au Poivre, Tomates Cerises Jaunes et Rouges, Réduction d'Aceto Balsamico di Modena IGP		HOUMOUS DE COURGE ●	7,5	BRUSCHETTE	10,5
TORTINO AUX POMMES DE TERRE ET CHAIRE À SAUCISSE	11	avec Huile d'Olive Extra Vierge infusée au Romarin, Graines de Courge, Pane Guttiau		• Stracciatella, Crevettes Poêlées, Artichauts Frits, Zeste de Citron	
avec Friarielli à l'Huile d'Olive, Sauce au Poivron, Peperone Crusco di Senise IGP		CAPONATA SICILIENNE ●	8,5	• Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP et Origan Frais ●	
		LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS ET RÔTIS ●	8,5		

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE	38
Dégustation de Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Fumée, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese et Ricotta di Bufala, servies avec Jeunes Pousses d'Épinards, Dattes, Noix	
SELEZIONE DI SALUMI	20
Sélection de Prosciutto di Parma DOP, Salame, Bresaola della Valtellina IGP, Speck	

PICCOLA DEGUSTAZIONE	12,5
Petite dégustation de Prosciutto di Parma DOP, Salame, Bouchée de Mozzarella de Bufala, Pecorino au Poivre, Bruschetta avec Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP et Origan Frais, Houmous de Courge	
FLORILÈGE DU MOZZARELLA BAR	46
Mozzarella au choix, Bresaola della Valtellina IGP, Salame, Prosciutto di Parma DOP, Speck, Bruschetta avec Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP et Origan Frais, Tomates Séchées, Artichauts Grillés à l'Huile d'Olive, Caponata Sicilienne, Houmous de Courge, Pesto de Basilic, Focaccia Origano	

INSALATE

Demandez à notre équipe la version végétane de certaines Salades.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	17	BURRATA ET POIRES	17
avec Laitue, Jeunes Pousses d'Épinards, Orange, Pecorino au Poivre, Endive, Artichauts Grillés à l'Huile d'Olive, Olives Taggiasche, Graines de Courge, Réduction d'Aceto Balsamico di Modena IGP		avec Trévises, Mâche, Raisins, Noix, Sauce au Miel Moutardée	
POULET BASSE-TEMPÉRATURE AUX HERBES	18	QUINOA ●	14
avec Laitue, Tomates Cerises, Avocat, Olives, Amandes Grillées, Moutarde à la Pomme et Céleri		avec Jeunes Pousses d'Épinards, Courge, Betterave, Amandes Grillées, Carotte Violette, Avocat, Sauce au Citron	
LÉGUMES GRILLÉS ET RÔTIS ●	14	Supplément de Burrata	8
avec Jeunes Pousses d'Épinards, Courge, Tomates Cerises Jaunes et Rouges, Brocolis, Courgettes, Poivrons, Olives, Graines de Courge, Croûtons, Réduction d'Aceto Balsamico di Modena IGP		Supplément de Mozzarella di Bufala	7,5
		Supplément de Filet de Poulet aux Herbes	7
		Supplément de Filet de Saumon	9



PASTA

Les pâtes certifiées IGP sont produites à Gragnano, en Campanie, par Le Pastificio Gentile, à partir des variétés les plus nobles de blé dur italien. Chaque format de pâtes est tréfilé au bronze et séché selon la méthode traditionnelle Cirillo.

RAVIOLI FRAIS fourrés à la Ricotta et aux Épinards, servis avec du Beurre et de la Sauge	18	LINGUINE avec Crevettes Poêlées, Crème de Tomates Cerises Rouges et Jaunes aux Anchois, Pistaches Concassées, Huile d'Olive Vierge Extra infusée à l'Orange	19	ZITI À LA CARBONARA avec Œuf, Pecorino Romano DOP, Guanciale Croustillant, Poivre Noir	12
SCHIAFFONI avec Tomates Bio, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP	12	SPAGHETTONI CACIO E PEPE avec Pecorino Romano DOP, Poivre Noir, Peperone Crusco di Senise IGP	14	SOUPE DE TOMATES avec Tomates Bio, Stracciatella, Crackers Croustillants aux Tomates, Basilic	10
TORTINO DE RIZ avec Riz Carnaroli, Cèpes et Truffe Noire à l'Huile d'Olive, Persil	17	LASAGNETTA au Ragù de Bœuf Normand	15		

SECONDI

Les viandes et poissons proviennent de producteurs soigneusement sélectionnés, respectant les critères d'excellence de notre proposition gastronomique.

BURRATA BURGER avec Bœuf Normand, Petite Burrata Pugliese, Pancetta Roulée, Friarielli à l'Huile d'Olive, Ketchup de Poivron, Pommes de Terre Rôties <i>Supplément de Truffe Noire à l'Huile d'Olive</i>	19	FILET DE SAUMON avec Crème de Pommes de Terre, Brocolis aux Anchois, Grenade	21
FILET DE POULET BASSE-TEMPÉRATURE AUX HERBES avec Pommes de Terre Rôties, Épinards Sautés, Ketchup de Poivron	6	PARMIGIANA DI MELANZANE Gratin aux Aubergines <i>Supplément de Salade Verte</i>	15 5,5

PIZZA

Notre pâte à Pizza est préparée avec de la farine Petra Type 1. Grâce à une fermentation lente d'au moins 48 heures, notre Pizza est savoureuse, légère et digeste.

BUFALA DOP avec Tomates Bio, Mozzarella di Bufala, Basilic Frais <i>Supplément de Stracciatella</i>	13,5 4	ACCIUGHE avec Tomates Bio, Stracciatella, Tomates Cerises Jaunes, Filets d'Anchois, Chips de Grana Padano DOP au Basilic	16
BURRATA E POMODORINI avec Mozzarella Fiordilatte, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Tomates Cerises Jaunes, Burrata, Chips de Grana Padano DOP au Basilic	16,5	SALSICCIA E FUNGHI avec Mozzarella Fiordilatte, Chair à Saucisse, Cèpes à l'Huile d'Olive, Tomates Cerises, Chips de Pommes de Terre	17,5
VERDURE avec Mozzarella di Bufala Fumée, Tomates Cerises Jaunes et Rouges, Courgettes, Friarielli à l'Huile d'Olive, Chips de Pommes de Terre, Sauce au Poivron	14,5	PARMA DOP avec Tomates Bio, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Roquette	17
ZUCCA E TARTUFO avec Mozzarella Fiordilatte, Jeunes Pousses d'Épinards, Courge, Truffe Noire à l'Huile d'Olive, Chips de Grana Padano DOP	17,5	SPECK avec Mozzarella Fiordilatte, Speck, Tomates Cerises, Pecorino au Poivre, Artichauts Frits, Sauce au Basilic	16,5
CACIO E PEPE avec Mozzarella Fiordilatte, Pecorino au Poivre, Crème de Stracciatella	15	'NDUJA avec Tomates Bio, Saucisse 'Nduja di Spilinga, Stracciatella, Grana Padano DOP au Basilic	14

DOLCI

Nos Crèmes et Gâteaux sont faits maison, alliant recettes traditionnelles et inspirations contemporaines de la culture gastronomique italienne. Choisissez votre portion : petite ou grande.

TORTA TENERINA Gâteau au Chocolat Noir servi avec une Crème au Mascarpone	4 - 7	TIRAMISÙ	4 - 7	SALADE DE FRUITS FRAIS ●	7
PANNA COTTA À LA NOISETTE avec Crumble de Noisettes Caramélisées	4 - 7	AFFOGATO AL CAFFÈ Coupe de Gelato et Espresso	5	ASSORTIMENT DE DESSERTS Trois petites portions au choix	10
		GELATO	7		

Tous les prix sont indiqués en Euros.

Nous informons notre aimable clientèle que certains aliments du menu contiennent des produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011. Des informations détaillées sont disponibles dans notre livre de recettes, sur demande. Des noyaux d'olives peuvent être présents.