



**400°**  
LABORATORIO



# ANTIPASTI

## **LA MORTADELLA TI FA BELLA 10€**

Assiette di mortadella IGP de Bologne avec des gressins au graines de sésames

## **SAPORI DEL SUD 9€**

Caponatina sicilienne d'aubergine accompagné de pane carasau

## **... ET DEL NORD 9€**

Polenta grillée, crème de parmesan et peperonata colorée

## **RAFFINATEZZA 8€**

Velouté carottes, courgettes, brocolis, céleris et d'oignons accompagné de spek grillé, de croutons à l'ail et huile de truffe

## **PUGLIA...PUGLIA...PUGLIA 12€**

Burrata crémeuse, légumes de saison grillés et olives Taggiasche

## **TUTTO FUMO MA NON ARROSTO 14€**

Assiette de saumon fumé et marinée au poivre rose, baies, zeste de citron et ciboulette

## **400 COSE (à partager) 22€**

Planche mixte de charcuterie et fromages italiens accompagnée de spécialités régionales

## **SUA MAESTA 18€**

Assiette di cutella di zibello DOP accompagné d'une confiture de tomates vertes maison

## **PECCATI DI GOLA 12€**

Trio de montanarine (Petites boules de pizzas typique de Naples)

- Ragout napolitain et mozzarella fior di latte
- Stracciatella et pistaches
- Crème d'avocat et gorgonzola

# PASTA E RISO

## **PROFUMO D'ALBA** 20€

Tagliatelle à la crème de truffe et chips de parmesan

## **SORRENTO É QUI** 16€

Gnocchi à la sorrentina, sauce tomate, basilic et mozzarella fior di latte gratinée

## **HOME MADE** 20€

Raviolis maison farcis au potimarron ricotta, sauge, pecorino romano sauce beurre et parmesan

## **ROMA CAPUT MUNDI** 16€

Choix entre trois classiques Romain :

- Rigatoni Amatriciana : Sauce tomate, joue de porc romaine et pecorino romain
- Spaghetti Carbonara : Joue de porc romaine, œuf, pecorino romain et poivre noir
- Spaghetti cacio e pepe : Pecorino romain et poivre noir

## **COQUILLAGE** 24€

Spaghetti au palourdes, tomates cerises jaunes et boutargues

## **GUSTO FRESCO** 22€

Spaghetti crème de courgettes, tartare et gambas et zeste de citron

## **FANTASY RICE** 24€

Risotto à la myrtille, sèche et gorgonzola

# PIZZA NAPOLITAINE

## **ANTICA MARINARA 8€**

Tomate, origan, ail, basilic

## **QUEEN MARGHERITA 11€**

Tomate, mozzarella fior di latte,  
Pecorino Romano, basilic

## **QUEEN REGINA 14€**

Tomate, Pecorino Romano, mozzarella fior  
di latte, jambon cuit, champignons, basilic

## **BUFALA DOP 15€**

Tomate, Pecorino Romano, Mozzarella  
di Bufala CAMPANA DOP, tomates  
confites, basilic

## **SUPERTARTUFO !! 19€**

Crème de truffe d'été, mozzarella fior  
di latte, Pecorino Romano,  
champignon, truffe d'été

## **FIVE CHEESE 16€**

Crème de parmesan, Pecorino  
Romano, mozzarella fior di latte,  
Provolone, taleggio, gorgonzola,  
Chips de parmesan

## **LOVE CARCIOFO 16€**

Crème d'articho, Pecorino Romano,  
mozzarella fior di latte, légume de  
saison, straciatella à la sortie du four,  
basilic

## **PICCANTISSIMA 17€**

Crème de N'DUJA, mozzarella  
fior di latte, Pecorino Romano,  
Spianata calabrese, halapeno,  
basilic

## **ARTIC 17€**

Crème de parmesan, mozzarella  
fior di latte, saumon fumé, roquette

## **SPECIALE MONTANARA 16€**

Pizza double cuisson frites est au  
four, ragù napolitain, pecorino  
romano, mozza di bufala, pesto

## **BURRATISSIMA 17€**

Tomate, mozzarella fior di latte, burrata  
125gr, amandes, tomate confite, basilic

## **VEGGIE 15€**

Crème de courgette, légume grillé,  
tomate confite, basilic

## **MORTAZZAA !! 16€**

Focaccia Romana croquante, 150 gr  
de Mortadella de Bologna DOP, Olio  
di oliva

## **PARMA 19€**

Crème de parmesan,  
mozzarella fior di latte, Jambon  
de Parma DOP 24  
mois, rochette, pignon de pin  
torréfié, chips de parmesan

## **TONNO 17€**

Crème de parmesan, mozzarella di fior  
di latte, tonno, oignon rouge mariné,  
olive taggiasche, tomate confite, basilic

## **BRESAOLA 18€**

Crème de parmesan, mozzarella fior di latte,  
Provolone Dolce, bresaola

## **CALZONE NAPOLETANO 16€**

Tomate, ricotta, pepe, basilic,  
Pecorino Romano, salame,  
prosciutto cotto, mozzarella fior di  
latte

# DOLCE

## **ZOCCOLETTE NUTELLA 8€**

Beignets fourrés au nutella, amandes effilées et éclats de noisettes et pistaches

## **TIRAMISU 7€**

Tiramisu antique maison

## **PANNA COTTA 7€**

Panna cotta à la vanille, coulis et copeaux de chocolat

## **CANNOLO SICILIANO 8€**

Roulés farcis à la ricotta de brebis parfumé au chocolat, pistaches et cerises Amara

## **CANTUCCI e VIN SANTO 9€**

Biscuits traditionnelles secs aux amandes de mama accompagné d'une liqueur de vin

## **CHEESCAKE DI AMARETTI 10€**

Fromage frais de Trentino, biscuit amaretti et coulis de crème de myrtille

## **BABA DE CELESTE 9€**

Part de baba au rhum, chantilly et cerise amarena

## APÉRITIFS

<i>Martini Rubino</i>	7€
<i>Martini Ambrato</i>	7€
<i>Ricard</i>	5€
<i>Porto rouge / blanc</i>	7€
<i>Kir al Prosecco</i>	10€
<i>Kir au vin blanc</i>	8€
<i>Marsala</i>	7€
<i>Japan Nikka Whisky</i>	11€
<i>Kilchoman Machir Bay</i>	9€

## BIRRE

<i>Moretti Pression, 250ml – 500ml</i>	4€ / 7€
<i>Bière artisanal Blonde Flea, 330ml</i>	7,9€
<i>Bière artisanal IPA Flea, 330ml</i>	7,9€

## SOFT DRINK

<i>Mandarinata Portofino</i>	6€
<i>Polara Gassosa</i>	6€
<i>Polara Limonata</i>	6€
<i>Thé pêche Bio Cortese</i>	7€
<i>Coca-Cola / Coca-Cola zéro</i>	5€
<i>Orangina</i>	5€
<i>Jus &amp; nectar de fruits, La Boissonnerie de Paris</i>	5€
<i>Abricot, Pomme, Orange</i>	5€

## ACQUA

<i>Eau filtrée pétillante – 500ml</i>	2,50€
<i>Eau filtrée plate – 750ml</i>	2€
<i>Eau pétillante Santa Lucia - 1l</i>	5€
<i>Eau plate Santa Lucia – 1l</i>	5€

## **DIGESTIFS**

<b>Grappa Barricata Poli</b>	13€
<b>Grappa Bianca Poli</b>	12€
<b>Limoncello</b>	6€
<b>Amaretto</b>	6€
<b>Rhum Don Papa, accompagné de chocolat noir et orange</b>	14€
<b>Amaro Del Capo</b>	8€
<b>Amaro Averna</b>	6€
<b>Get 27</b>	9€
<b>Cognac Rémy Martin 1738 Accord Royal, 4cl</b>	10€
<b>Armagnac Lafontan 1891</b>	10€

## **CAFÉS**

<b>Espresso, Décaféiné</b>	2,50€
<b>Double espresso</b>	3,50€
<b>Café macchiato</b>	3,50€
<b>Cappuccino</b>	4€

## **THÉS / INFUSION**

**KUSMI TEA** 5€

**Thé vert menthe**  
**Thé noir earl grey**  
**Verveine**

# COCKTAILS

## **ITALICUS SPRITZ**

10€

*Prosecco / eau pétillante / liqueur de bergamote  
/ rondelle de citron*

## **SPRITZ ST-GERMAIN**

10€

*Aperol / Prosecco / eau pétillante / liqueur St-  
Germain / rondelle d'orange*

## **APEROL SPRITZ CLASSICO**

8€

*Aperol / Prosecco / eau pétillante / rondelle  
d'orange*

## **GIN TONIC**

14€

*Gin Hen Drick's / Tonic fever tree / angostura / rondelle  
de concombre / poivre / romarin*

## **NEGRONI**

12€

*Gin Hen Drick's / Campari / Martini / rondelle  
d'orange*

## **SANGRIA ITALIANA BIANCA**

14€

*Prosecco / martini / vin blanc / kiwi / ananas*

## **400 LAB – sans alcool**

14€

*Mandarinata / nectar d'ananas / framboise / myrtilles  
/ avocado / lime / menthe*