CARTE

OVVIO Napoli Street Food

SALTIMBOCCA SIGNATURES

Les recettes maison. Pains façonnés et cuits sur la pierre chaque matin. Formules OVVIO, à ajouter au prix du saltimbocca : boisson + 1,50 €, dessert + 4 €, boisson et dessert + 5 €.

Posillipo Vege ..... **10,50 €**
Mozzarella fior di latte, aubergines et tomates cerises confites, roquette, huile d'olive, basilic

Végétarien

Ovviamente Tartufo ..... **13,50 €**
Jambon Rostello truffé, stracciatella, quelques feuilles de roquette, huile de truffe

★ Spaccanapoli Spianata ..... **11,90 €**
Spianata (salami piquant), mozzarella fior di latte, tomates confites, roquette, huile piquante, basilic

★ Chiaia Parma ..... **12,50 €**
Jambon de Parme DOP, mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette, huile d'olive, basilic

★ Toledo Bresaola ..... **12,90 €**
Bresaola, copeaux de parmesan Reggiano, tomates cerises, roquette, huile d'olive, basilic

Stella Mortadella ..... **11,90 €**
Mortadelle di Bologna, stracciatella, pistaches torréfiées, huile d'olive, basilic

SALTIMBOCCA DE SAISON

Disponibles tout l'hiver.

Vesuvio Vege ..... **11,90 €**
Provola (mozzarella fumée), champignons poêlés (ail et persil), oignons caramélisés, roquette, huile d'olive, basilic

Végétarien

Vesuvio Speck ..... **12,50 €**
Mozzarella, champignons poêlés (ail et persil), oignons caramélisés, Speck, roquette, huile d'olive, basilic

I DOLCI, LES DESSERTS

Tiramisù — 6,00 €

Il migliore di Parigi. Fait maison, comme tous.

Fait maison

Forza Nutella — 4,50 €

Saltimbocca piccolo garni de Nutella

Panna cotta — 5,50 €

Coulis de saison, à demander en boutique ou par téléphone

Il cioccolato — 6,50 €

Fondant au chocolat et crème de marron, sans gluten

Sans gluten