

"Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene"

- Virginia Woolf -



Wi-Fi: Trentaquattro client Pass: trentaquattro



#### ANTIPASTI

ANTIPASTO 1 PERS [Sélection de fromage et de charcuterie italienne]
ANTIPASTO 2 PERS [Sélection de fromage et de charcuterie italienne]
ANTIPASTO io e Te [Sélection terre et mer pour 4 personnes]
[Sélection de charcuterie italienne • fromage • calamars frits • scampis frits • mini arancini]

22.50 € 31.50 € 52.50 €

8.00€

**FOCCACIA BIANCA** 

(Base de pizza • huile d'olive extra vierge • romarin)

#### ENTRÉES FROIDES

| BRUSCHETTA TRENTAQUATTRO  Tomates cerises • crème de basilic • Burrata di Andria                                       | 19.50 € |
|--|---------|
| CARPACCIO DI MANZO Carpaccio de boeuf • roquette • mozzarella di bufala • tomates séchées • huile d'olive extra vierge | 21.50 € |
| VITELLO TONNATO  Carpaccio de veau cuit basse t° • crème de thon • câpres • olives noires                              | 21.50 € |
| BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO Tartare de bœuf au couteau • tomates séchées • câpres • olives • copeaux de Parmesan      | 24.50 € |

#### ENTRÉES CHAUDES

|   | SCAMPIS OLIO ALL'AGLIO Scampis à l'ail • huile d'olive extra vierge • persil  | 21,50 € |          |
|---|---|---------|----------|
|   | SCAMPIS FRITTI<br>Scampis frits panés • sauce tartare maison (5 pc)   | 22,50 € |          |
|   | CALAMARI FRITTI Calamars frits panés • Sauce tartare maison (5 pc)  | 22,50 € |          |
|   | CROCHETTE DI PARMIGGIANO  Croquettes au Parmesan • mozzarella • salade mixte • citron (2pc)   | 22,50 € |          |
| 100000000000000000000000000000000000000 | CROCCHÈ DI BRONTE Croquette de pomme de terre • mozzarella • mortadelle crème de pistache • roquette • Burrata di Andria • tomates confites | 23,50 € |          |
|   | MAZZANCOLLE BORGO ROCELLA<br>Crème de pecorino • scampis • truffe fraiche • basilic   | 23,50 € |          |
|   |   |         | The same |

#### NOS SALADES

| MITICO  | 18,50 €  |
|---|----------|
| Salade mixte • mozzarella di bufala • olives taggiasche • jambon de Parme • copeaux de Parmesan | • origan |
| GIULIO CESARE   | 21,50 €  |
| Salade mixte • poulet pané au panko • croutons • Guanciale croquant (joue de porc du sanglier,  |          |
| copeaux de Parmesan • tomate cerise • olives taggiasche • vinaigrette au citron                 |          |
| MARE E MONTI  | 22,50 €  |
| Salade mixte • scampis grillés • fruits de saison • burrata de Andria • vinaigrette maison      |          |





XXX IV « mangiamo »

#### LES PÂTES DE LA TRADITION ROMAINE

| MEZZE MANICHE RIGATE CARBONARA  | 23.50€  |
|---|---------|
| Guanciale (joue de porc du sanglier) • oeuf • pecorino • Parmesan                   |         |
| TONNARELLI ALLA ROMANA  | 23.50€  |
| Spaghetti alla chitarra • sauce tomatée • boulettes de viande hachée • basilic      |         |
| MEZZE MANICHE RIGATE ALL'AMATRICIANA SBAGLIATA                                      | 25.50 € |
| Sauce tomatée • Guanciale (joue de norc du sanglier) • necorino • hurrata di Andria |         |



#### NOS PÂTES FRAICHES REVISITÉES

| LASAGNA NONNA MÉLINA  | 21.50 €     |
|---|-------------|
| Lasagne fraiche • sauce bolognese • jambon cuit • champignons • Parmesan • mozzarella gratiné               | e<br>e      |
| MEZZE MANICHE MONFERRATO  | 23.50 €     |
| Gorgonzola • coppa •miel • noix torréfiée   |             |
| PLINETTI AL TARTUFO   | 23.50 €     |
| Raviolis farcis Ricotta et truffe • crème de truffe • champignons • tomates cerises • basilic               |             |
| ORECCHIETTE ALLA TOSCANA  | 23.50 €     |
| Pâtes fraiches rondes creusées • sauce napoli • chair à saucisse • bufala après cuisson • basilic           |             |
| MEZZE MANICHE ORO VERDE   | 24.50 €     |
| Crème de pistache • mortadelle • burrata di Andria • grains de pistache • crème balsamique                  |             |
| GNOCCHI D'ALBA  | 26.50 €     |
| Gnocchi de pomme de terre • champignons • tomate cerise • scampi • crème de truffe copeaux de ricotta salée |             |
| RAVIOLONE MIRABELLA   | 27,50 €     |
| Raviolis farcis au fromage de chèvre • beurre de sauge • jus de viande • jambon de Parme • chapelure        | e torréfiée |
| , TONNARELLI ALLO SCOGLIO   | 32.50 €     |
| Spaghetti alla chitarra • poêlée de fruits de mer • sauce tomatée • tomates cerises • basilic • gamba       | S           |

XXX IV « mangiamo »

(moules selon arrivage)

# VIANDES





POLLO SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 27.00€

Suprême de volaille poêlé • jambon de Parme • sauge • jus de viande maison

#### TAGLIATA DI MANZO 34.00€

Emincé de boeuf • roquette • copeaux de Parmesan • Crème balsamique • tomates sechées

HOLSTEIN PREMIUM 400gr viande maturée 4 S | 55.50€

BŒUF HOLSTEIN poêlé au beurre et romarin déglacé au balsamique • roquette • citron • fleur de sel

VIANDE DE PRESTIGE MATURÉE | AVEC OS 1kg & SANS OS 400gr N'hésitez pas à consulter notre tableau de suggestion «Viande de prestige»

Accompagnement frites ou Pommes de terre au romarin ou Salade

## VIANDES PANÉES / ESCALOPES

| ESCALOPE MILANESE  | 26.50€ |
|--|--------|
| Escalope de veau panée à la chapelure • oeuf   |        |
| ESCALOPE PARMIGGIANA   | 28.50€ |
| Escalope de veau panée • sauce napoli • basilic • aubergine gratinée au Parmesan et mozzarella             |        |
| ESCALOPE ROMAGNOLA   | 28.50€ |
| Escalope de veau panée • sauce napoli • basilic • béchamel légère  |        |
| champignons • gratinée au Parmesan et mozzarella   |        |
| ESCALOPE TAURASI   | 29.50€ |
| Escalope de veau panée à la chapelure • Jambon de Parme • roquette • tomates cerises                       |        |
| basilic • copeaux de Parmesan • crème balsamique   |        |
| ESCALOPE TRENTAQUATTRO   | 29.50€ |
| Escalope de veau panée à la chapelure • roquette • tomates cerises • basilic                               |        |
| mozzarella bufala • crème balsamique   |        |
| ESCALOPE TARTUFO   | 31.50€ |
| Escalope de veau panée • Crème de truffe • jambon de Parme • basilic crème de truffe • gratinée mozzarella |        |
| ESCALOPE CICCIOTELLA   | 31.50€ |
| Escalope de veau panée • sauce gorgonzola • mortadelle • gratinée au Parmesan et mozzarella                | 31.000 |

## SUPPLÉMENTS

| FRITES                | 6.00€ |
|-----------------------|-------|
| PÂTES FRAÎCHES NAPOLI | 6.00€ |
| PDT ROMARIN           | 6.00€ |
| SALADE                | 6.00€ |

#### **ACCOMPAGNEMENTS**

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE :

FRITES OU PÂTES FRAÎCHES OU PDT ROMARIN OU SALADE

SAUCES

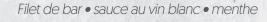
3 POIVRES 6.00€ | ARCHIDUC 6.00€ TRUFFE 6.00€ | GORGONZOLA 6.00€

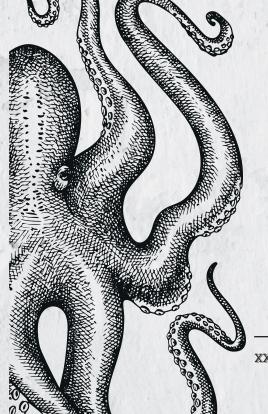
XXX IV « mangiamo »





| GAMBAS ALLA GRIGLIA              |                      | 32,50 € |
|----------------------------------|----------------------|---------|
| Gambas grillées (5pc) • crème de | e citron • roquettte |         |
|                                  |                      |         |
| FILETTO DI BRANZINO              |                      | 34.50 € |





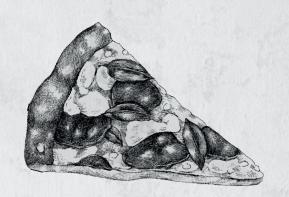
# MENU KIDS / BIMBI \*

| LASAGNE JUNIOR                                    | 12,50 € |
|---|---------|
| RIGATONI BOLOGNAISE                               | 13,50 € |
| RIGATONI PUPI (GORGONZOLA)                        | 13,50 € |
| ESCALOPE MILANESE JUNIOR AVEC FRITES              | 15,50 € |
| BOULETTE DE VIANDE MAISON SAUCE TOMATÉE ET FRITES | 15,50 € |

VI XXX

« mangiamo »

# PIZZAS CLASSIQUES\*



(Fleur de lait / Fior di Latte = Mozzarella Napolitaine)

| MARGHERITA   | 12,00 €     |
|--|-------------|
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait et basilic  |             |
| PROSCIUTTO   | 13,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • jambon cuit   |             |
| FUNGHI   | 13,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • champignons   |             |
| SALAME   | 14,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait et salami   |             |
| HAWAÏ  | 15,00 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • jambon cuit • ananas                                      |             |
| NAPOLI   | 15,00 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • anchois • câpres • olives noires                          |             |
| TROPEA   | 15,00 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • thon • oignons  |             |
| CAPRI  | 15,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • jambon cuit • champignons                                 |             |
| SOLE MIO   | 16,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • jambon cuit • salami piquant • oeuf cru                   |             |
| QUATTRO FORMAGGI   | 16,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • gorgonzola • Parmesan • taleggio                          |             |
| ALLA ROMANA  | 16,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • champignons • oignons • lardons                           |             |
| CALZONE  | 16,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • jambon • champignons • oignons • oeuf • olives noire      | es .        |
| CAMPAGNOLA   | 16,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • poivrons • champignons • oignons • artichauts • aubergine | es • origan |
| PARMIGGIANA  | 17,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • Parmesan • aubergines • roquette                          |             |
| QUATTRO STAGIONI   | 17,50 €     |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • jambon cuit • artichauts • champignons • olives no        | oires       |

| MONTAGNOLA   | 18,50 € |
|--|---------|
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • chèvre • miel • lardons                                       |         |
| VESUVIO  | 17,50 € |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • 'nduja 🧳                                     |         |
| VELENOSA   | 18,50 € |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • poivrons • salami piquant • n'duja                            |         |
| CRUDAIOLA  | 18,50 € |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • jambon de Parme • roquette • tomates cerise                   |         |
| AL TARTUFO   | 18,50 € |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • saucisse toscane • crème de truffe • roquette • Parmesan      |         |
| ALLA NORMA   | 18,50 € |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • aubergines • basilic • crème de ricotta fraîche après cuis:   | son     |
| REALE  | 18,50 € |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • gorgonzola • champignons • jambon de Parme • Parm             | nesan   |
| SCAMPIS  | 18,50 € |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • scampis • huile à l'ail                                       |         |
| PESCATORE  | 21,50 € |
| Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • fruits de mer • huile à l'ail (moules selon arrivage)         |         |
| ROSANERA   | 21,50 € |
| Fagotin, sauce tomate san Marzano • fleur de lait • mortadelle • grain de pistache • bufala après cuisso | on      |

## PIZZAS BIANCHE / BLANCHES

| BIANCANEVE  | 16,50 € |
|---|---------|
| Fleur de lait • gorgonzola • taleggio • Parmesan  |         |
| CAPRESE   | 18,50 € |
| Fleur de lait • bufala • Parmesan • tomates fraîches • roquette                               |         |
| POLLO 🥜   | 17,50 € |
| Fleur de lait • Base de crème n'duja • pomme de terre • oignon rouge • pesto basilic • poulet |         |

**TRENTAQUATTRO** 20,00€

Fleur de lait • mozzarella di bufala • roquette • mortadelle • tomates séchées après cuisson



# SUPPLÉMENTS







#### **SUPPLÉMENTS**

à 2.00€ Anchois, artichauts, câpres, champignons, oeuf cru, oeuf cuit,

oignons, olives noires, Parmesan, roquette, sauce tomatée, tomates fraîches, poivrons, miel, tomates séchées, mozzarella fior di latte, ananas, aubergines, salami, gorgonzola, tallegio, thon, jambon cuit, fromage de chèvre,

n'duja

#### **SUPPLÉMENTS**

Saucisses de Toscane, Crème de truffe, Scampis, Jambon de Parme Burrata di Andria Mozzarella di buffala

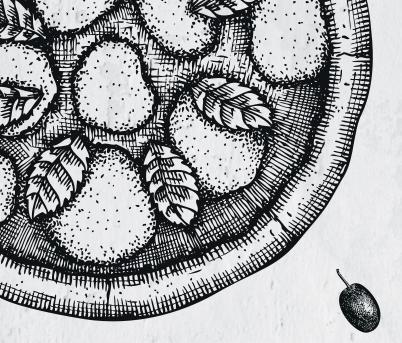


à 6.00€



VI XXX

« mangiamo »





# PIZZAS NAPOLITAINE

| D | 0 | 0 | 0 | B-49 | 11 | D   | 0 | TIT | 0 | 8-48 | 0 |
|---|---|---|---|------|----|-----|---|-----|---|------|---|
| R |   | 0 | 0 |      |    | IX. | U | U   | U |      | 0 |

|  | MARINARA (VEGAN) Sauce tomate san Marzano • huile extra vierge • ail • basilic   | 12,00 €                |
|--|--|------------------------|
|  | MAMMÀ MARGHERITA<br>Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • huile extra vierge • basilic  | 14,00 €                |
|  | SALAMINO A Ricotta & 'nduja dans la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • huile extra vierge • la croûte • tomate san Marzano • fleur de lait • salami piquant • fleur de lait • f | <b>17,00 €</b> basilic |
|  | NONNA MIA<br>Sauce tomate san marzano • fleur de lait • aubergines • jambon cuit • ricotta salée   | 18,50 €                |
|  | QUEEN BUFALA<br>Sauce tomate san Marzano • mozzarella de bufala après cuisson • huile extra vierge • basilic   | 19,00€                 |
|  | STRACCIATA Sauce tomate san Marzano • coeur de burrata après cuisson • tomate datterini • crème de basilic   | 19,00 €                |
|  | POLPETTA Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • boulettes de viande hachée • aubergines frites ricotta salée • menthe fraiche  | 19,50 €                |
| The state of the s | KING BURRATA Sauce tomate san Marzano • fleur de lait • jambon de parma • burrata • basilic huile extra vierge • crème de Parmesan   | 20,50 €                |
|  | BIANCHE / BLANCHES   |                        |
|  | FRIARIELLA Friarielli [Broccoli napolitain] • fleur de lait • saucisse toscane   | 18,50 €                |
|  | MORTAZZA Crème de pistache • fleur de lait • mortadelle • burrata • grains de pistache   | 19,00 €                |
|  | TRINACHIA Fleur de lait • jambon de Parme • roquette • copeaux de Parmesan • crème balsamique  | 19,50 €                |
|  | <b>TRENTAQUATTRO NAPOLITAINE</b> En étoile • fleur de lait • gorgonzola • ricotta fraîche • bresaola • tomates fraîches • basilic • miel   | 21,50 €                |
|  | PULCINELLA Crème de truffe dans la croûte • fleur de lait • pomme de terre • chair à saucisse Tomates séchées • burrata de Andria  | 21,50 €                |
|  |  |                        |