

Laitages et fromages artisanaux

Mozzarella nodini e Fior di latte: fabrication traditionnelle et artisanale, la mozzarella est fabriqué à base de lait de vache.

Mozzarella di Bufala: mozzarella de fabrication traditionnelle et artisanal, produite exclusivement avec du lait entier de buffonne de race italienne.

Burrata: elle est faite avec de la mozzarella à peine durcie que l'on façonne en poche pour la farcir d'un mélange de lait et filaments de mozzarella.

Ricotta: le nom signifie « cuit deux fois ». Comme beaucoup d'autres exemples de produit très originaux, c'est le hasard qui crée les bonnes choses... C'est un berger qui aurait découvert ce fromage frais, léger et délicieux, en faisant cuire deux fois son petit-lait par erreur alors qu'il préparait du fromage.

Primosale: le nom « premier sel » dérive du fait qu'il s'agit du deuxième stade d'affinage du pecorino (environ 1 mois après avoir ajouté le sel). Ce dernier n'a pas encore eu le temps d'être absorbé, ce qui fait que ce fromage est doux, presque neutre et compact.

Stracciatella: c'est la partie la plus raffinée de la « burrata », son cœur crémeux (filaments de mozzarella et crème de lait).

Cacioricotta: fromage typique et traditionnel du sud d'Italie, fabriqué à partir du lait de brebis avec un peu de lait de chèvre. La saveur ressemble à celle de ricotta (salée) et la consistance est suffisamment dure pour être râpée (sur pâtes et bruschetta).

Scamorza (blanche ou fumée): fromage de table au lait de vache, doux ou fumé.

Caciocavallo: fromage au lait de vache qui présente une saveur douce et légèrement salée et avec une texture à la fois ferme et lisse. Au fur et à mesure qu'il vieillit, sa saveur devient plus prononcée.

Provolone "Auricchio"

Parmigiano Reggiano

Grana Padano

Pecorino: fromage doux, à pâte crue. Il possède un goût affirmé. Nous disposons de pecorino de diverses origines : de Rome, de Toscane, de Sardaigne, au truffle.

Asiago

Taleggio

Canestrato

Fasanello (dolce ed al peperoncino)

Fiore Sardo D.O.P.

Santa Barbara D.O.P.

Fiorosu D.O.P.

Charcuterie

Prosciutto Crudo (Parma, Norcia, Italiano)

Prosciutto cotto “Veroni” (italiano, Alta qualità)

Mortadella “Veroni” (al pistacchio, “Bologna”)

Salame (Ventricina, Napoli, Milano, Ungherese)

Salsiccia: dolce, piccante, al finocchio

Salsiccia cacciatorino e golosetto

Salsiccia di Norcia: fresca e stagionata

Schiacciata: dolce e piccante

Coppa: dolce e piccante

Pancetta: dolce, piccante, affumicata

Pancetta arrotolata: dolce e piccante

Lardo di Colonnata

Soppressata calabrese: dolce e piccante

Guancia

Speck tirolese

Pizza & Focaccia

PIZZE

Margherita tomates et mozzarella	7,50 €
Diavola tomates, mozzarella, salami piquant	7,50 €
4 stagioni tomates, mozzarella, olives, artichauds, champignons	7,50 €
Tonno e cipolla tomates, mozzarella, thon, oignons	7,50 €
San Daniele tomates, mozzarella, jambon San Daniele	8,00 €
Vegetariana tomates, mozzarella, légumes grillées	7,50 €
Cotto tomates, mozzarella, champignons, Jambon cuit	7,50 €
Atelier del gusto tomates, mozzarella, mélange de salamis, fromage grana	8,00 €
Scampi tomates, mozzarella, scampi	8,00 €
Salmone tomates, mozzarella, saumon	8,00 €

Toutes les pizzas sont disponibles en petite taille au prix de 6.00 euro !

PUCCE

Bresaola, roquette, fromage grana, sauce limoncella	6,00 €
Jambon cuit, salade, tomates, provola fumé	5,00 €
Salami milano, salade, provola, tomates	5,00 €
Ventricina, Philadelphia, roquette	5,00 €
Cochon de lait, salade, tomates, champignons	5,00 €
Mortadella, provolone	5,00 €
Jambon cru, mozzarella, tomates	6,00 €
Puccia bruschetta	4,00 €
Légumes grillé	5,00 €
Saumon, roquette, fromage grana	6,00 €
Mozzarella de Bufala, tomates cerises	5,00 €
Burger "Atelier del Gusto"	7,00 €

FOCACCE

Focaccia “barese” et focaccia “bianca” 6,00 €

Focaccia farcie
pommes de terre, aubergines, courgettes, poivrons, oignons 8,00 €

Autres produits typiques

Friselle: spécialité typique des Pouilles, des petits pains de farine de blé dur, enfournée après une première cuisson, afin d’obtenir le résultat typique du biscuitée. Elles ont un trou au centre.

Taralli

Taralli à l’huile d’olive extra-vierge: sont des biscuits fait avec la pâte à pain non levée, utilisés en apéritif.

Taralli à l’oignons

Taralli à la Pizzaiola

Taralli au Fenouil

Taralli au Piment

Taralli sucrés aux amandes

Bruschetta

Bruschetta Intégrale

Pain « Carasau » de Sardegne

Figues de Pouilles Séchés

Pulpe mariné (en vitre)

Fruits et légumes

Nous disposons de différents produits selon les saisons. Tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés par rapport à l’origine et à la qualité et la fraîcheur.

La liste n’est pas exhaustive et vous pouvez consulter notre site aux sections **Produits de saison** et [Nouveaux arrivages](#) pour découvrir nos sélections et disponibilités de saison.

FRUITS

Pommes

Poires

Oranges et Oranges Rouges de Sicilie

Pêches et "Percoche"

Abricots

Prunes

Melon rouge ("Anguria")

Raisin blanc des Pouilles

Raisin noir des Pouilles

Cerises des Pouilles

Kaki

Figues des Pouilles

Figues de barbarie

LEGUMES

Tomates cerise

Pousses de navets ("Cime di Rapa")

Aubergine

Chicorée

Blettes

Roquette

Basilic et Persil

Petite Courgettes

Fleurs de Courgettes

Haricots Verts Fins

Epinards

Fenouil

Chou

Poivrons rouges, jaunes et verts

Artichauts

Radis Rouge et Treviso

Céleri

Oignons Rouges de Tropea

Cocombres

Citrons

Piments en Bottes

Pâtisserie

Amandes au chocolat

"Cupeta"

Pasta Reale

Amaretto

Amandes "Tartufo" des Pouilles

Pasta Secca d'amande

Cantucci

Cannoli de Sicilie

Cassatina de Sicilie

Tiramisu'

Pannacotta

"Panettoni" artisanaux avec levure
mère

Huiles d'olive extra vierge

L'huile d'olive extra vierge est un des symboles de la diète méditerranéenne et le protagoniste sain de la table pour ses propriétés nutritionnelles et thérapeutiques, l'allié précieux pour la santé et le bien-être de l'ensemble du corps.

La tradition séculaire liée à la production et à la consommation d'huile d'olive extra vierge a conduit à la reconnaissance de la diète méditerranéenne par l'UNESCO comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité, en raison de sa haute valeur

nutritive ainsi que culturel.

Huile d'olive extra vierge des Pouilles

Prèmiere pression (production locale)
en boite de 5 litres

Huile d'olive extra vierge des Pouilles

Prèmiere pression (production locale)
en bouteille

Huile aux Truffes

Huile au piment

Created by www.menu.lu