

ANTIPASTI

Individuelles ou à partager, nos entrées composées de produits de grande qualité s'inspirent des classiques de la cuisine italienne familiale

Arancini con Burrata di Puglia Boules de risotto panées et farcies à la Burrata des Pouilles et à la tomate- 3 pièces	11	Burrata Gran Crudo Burrata des Pouilles 125g et jambon cru de Parme DOP affiné 24 mois	14
Parmigiana di Melanzane Gratin d'aubergines, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois, basilic	12	Tagliere del Salumiere Assortiment de charcuterie : mortadelle à la pistache, coppa, salami, pancetta, speck. <i>Servi avec du pain à pizza traditionnel</i>	16
O Croccché Écrasé de pomme de terre à la mozzarella fumée, Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois et poivre noir – 2 pièces	9	Caponata e Bufala Poêlée de légumes de saison et Mozzarella Di Bufala DOP 125g	14

PÂTES

Nos savoureuses pasta artisanales à base de farine de blé dur sont servies minute et forment des plats généreux faits avec amour, à la manière napolitaine

Paccheri alla Bufala Sauce tomate alla Mozzarella Di Bufala DOP, basilic et Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois	17	Fusilli Avellinesi Cacio e Pepe Pecorino Romano DOP, poivre noir, sauge	15
Linguine alla Nerano Courgettes, crème, Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois, basilic	16	Pennoni di Caterina Julienne d'aubergines, tomates du Vésuve, jambon de Parme DOP affiné 24 mois, basilic	17
Pappardelle al Ragù di Vitello Pâtes traditionnelles au ragoût de veau mijoté 24h	19		

VIANDES

Comme le veut la tradition des Secondi Piatti, nos recettes de viandes ne sont pas accompagnées de pâtes mais par des légumes de saison

Cotoletta di Vitello Alla Milanese Côte de veau panée à la milanaise	Involtini di Vitello Tranche de veau garnie de jambon de Parme DOP, scamorza et de feuilles de sauge	Polpette al sugo Boulettes de viande de veau hachée et parmesan à la sauce tomate
23	20	14

Accompagnements au choix selon les suggestions du chef

POISSON FRAIS

Afin de garantir la fraîcheur de nos produits, nos spécialités à base de poisson ou de fruits mer varient chaque jour selon arrivage

Recettes du jour sur notre carte dédiée

PIZZA

Né dans les rues de Naples, ce plat emblématique que nous agrémentons de produits sélectionnés avec soin est préparé selon la tradition des pizzaioli napolitains

Margherita DOP	13	Diavola	15
Sauce tomate, Mozzarella DOP, basilic, huile d'olive EVO		Sauce Tomate, Mozzarella, Salami piquant, huile pimentée, basilic	
Marinara Classica	11	4 formaggi	16
Sauce tomate, ail, origan, basilic, huile d'olive EVO		Ricotta de bufflonne, Mozzarella, mimolette, copeaux de parmesan Parmigiano DOP Reggiano affiné 24 mois, basilic, huile d'olive EVO	
Regina	15	Calzone	17
Sauce tomate, Mozzarella DOP, jambon blanc, champignons de Paris, basilic, huile d'olive EVO		Pizza pliée et garnie de Ricotta de bufflonne, Mozzarella, jambon blanc, sauce tomate, basilic, huile d'olive EVO	

Pizza Creazioni di Caterina

Pizza di Iovine	18	Tartufata	19
Tomates du Vésuve, Mozzarella, jambon de Parme affiné 24 mois, copeaux de Parmigiano Reggiano Dop affiné 24 mois, roquette, basilic, huile d'olive EVO		Mozzarella, crème de truffes noires 5%, basilic, huile d'olive EVO	
Lorena	17	Bronte	18
Mousseline de pommes de terre Vitelotte, mozzarella fumée, coppa, basilic, huile d'olive EVO		Mozzarella, pesto de pistaches, basilic, mortadelle à la pistache, huile d'olive EVO	
Pizza Fritta	16	Marinara Speciale Luigi	16
Typique de la street food populaire napolitaine Pizza soufflée et frite servie pliée, garnie de ricotta de bufflonne, mozzarella fumée, sauce tomate, poivre noir		Sauce tomate, tomates du Vésuve, mozzarella fumée, olives noires, anchois, origan, basilic, huile d'olive EVO	

Suppléments:

Œuf biologique, champignons, olives noires, jambon blanc, salami piquant, mozzarella, anchois, roquette, mortadelle, copeaux de parmesan affiné 24 mois

Jambon de Parme DOP affiné 24 mois, parmesan Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois, Burrata des Pouilles, mozzarella di buffala DOP, filet de thon à l'huile d'olive

DESSERTS

Entre grands classiques et créations gourmandes, nos desserts sont faits maison et con amore

Tiramisù de mon enfance Classique et authentique, au bon goût de café	8	Pastiera Napoletana Part de tarte au blé, à l'émulsion de ricotta et à la fleur d'oranger	8
Panna cotta di Caterina Nappée de caramel au beurre salé	8	Croccante all'Amarena Crème de mascarpone, noisettes torréfiées, cerises	8
Caprese Gâteau à la farine d'amande et au chocolat noir. Servi avec sa glace à la vanille.	8	Salade de fruits frais Fruits de saison	8

GLACES ET SORBETS MAISON

Comme un été à Napoli

Gelati

Glaces faits maison.
Saveurs sur demande, selon fruits de saison

3 / la boule

Sorbetti

Sorbets faits maison.
Saveurs sur demande, selon fruits de saison

3 / la boule

La cuisine du Caterina puise son authenticité dans le respect des traditions culinaires napolitaines : recettes d'antan, saveurs typiques et produits de qualité se donnent rendez-vous pour ce retour aux sources.

Nos produits traditionnels d'origine contrôlée sont importés d'Italie en circuit court et choisis auprès de petits producteurs : Burrata des Pouilles, tomates du Vésuve, Ricotta de Bufflonne, Parmigiano Reggiano DOP, jambon de Parme DOP, Pecorino Romano DOP, huile d'olive extra vierge pressée à froid...

Nos recettes de poissons changent chaque jour en fonction de l'arrivage afin de garantir la fraîcheur des produits que nous utilisons.

Con amore
CATERINA



APPELLATION D.O.P.
Denominazione di Origine Protetta.
Appellation d'Origine Contrôlée.



PRODUITS BIOLOGIQUES
L'huile d'olive extra vierge bio est certifiée produits issus de l'agriculture biologique.



FAIT MAISON
Nos pizzas sont faites maison et préparées avec de la farine italienne d'origine italienne