



## Pasta.

### Rigatoni pomodoro e basilico 🌿 16 €

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic, parmesan et huile d'olive extra vierge

### Ragù di polpo 20 €

Linguines et ragoût de poulpe

### L'authentique spaghetti alla carbonara 20 €

Guanciale grillé (cochon), jaune d'oeuf, pecorino et poivre de Kampot

### Mafaldine al tartufo 🍄 22 €

Crème de champignons et truffe, poêlée de champignons, copeaux de truffe et huile de truffe

Le + pour les gourmands : Straciatella 2,50€



## Insalata.

### Insalata Caprese 16 €

Tomates, mozzarella di bufala, oignons nouveaux, basilic, olives Taggiasche, huile d'olive et balsamique rose

### Insalata César 16 €

Croustillant de poulet pané, salade Romana, oeuf poché, anchois, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons et guanciale

### Insalata Tonno e Riso 17 €

Ventrêche de thon, tomates cerises, courgettes grillées, oignons nouveaux, riz rouge de Camargue, vinaigre balsamique



## Dolci.

### Le fameux tiramisu della casa 🍷 9 €

Cette recette est strictement secrète !

### Panna cotta pistache 9 €

Coulis aux fruits rouges et concassée de pistaches

### Brioche façon pain perdu 10 €

Caramel beurre salé, noisettes concassées et glace à la fougasse

## Menu Bambino.

Jusqu'à 12 ans - 11€

Sirop à l'eau

Pizza Margherita ou Pasta crème et jambon ou Pasta pomodoro

Glace (1 boule)  
Chocolat - Vanille - Fraise



mademoiselle  
**Boris**

### Mademoiselle Boris. 🍷

28 RUE DU PRADO, 34170 CASTELNAU-LE-LEZ

[WWW.MADEMOISELLEBORIS.COM](http://WWW.MADEMOISELLEBORIS.COM)

@MADEMOISELLEBORIS


© Design graphique par Margot Changeon.

## Antipasti.


**Salade de roquette**  **6 €**  
Roquette, pignons de pin, parmesan et vieux balsamique


**Focaccia**  **6 €**  
Pâte à pizza cuite à l'huile d'olive, origan et romarin

**Focaccia au lard de pata negra**  **10 €**  
Pour les cochons !

**Crema di carciofi**  **8 €**  
Crème d'artichaut et mascarpone, pécorino rapé et poivre de Kampot

**Melanzane al pomodoro della nona**  **9 €**  
Aubergines confites et panade tomate basilic


**Vitello tonnato**  **10 €**  
Fines tranches de veau cuites basse température, crème de ventrèche de thon, câpres, anchois, parmesan, roquette à l'huile d'olive

**Calamaro e N'duja**  **13 €**  
Encornet snacké, farci à la saucisse piquante de Calabre (la fameuse N'duja), huile d'olive, persillade et citron

**Black Angus affumicato** **16 €**  
Boeuf fumé taillé finement, citron, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette. Un vrai délice !

## Burrata & ses cousins.

**Gorgonzola cremoso**  **12 €**  
Miel et noix

**La grosse "Bertha"**  **18 €**  
Burrata de 300g, huile d'olive, pignons de pin, piment d'Espelette et basilic frais

**Mozzarella di bufala de campana al tartufo**  **20 €**  
Mozzarella di Bufala 250g, copeaux de truffe et huile de truffe



## Nos fabuleux produits italiens.

**Speck des montagnes** **8 €**  
Si fondant et si fumé

**Jambon de parme** **8 €**  
Le meilleur du meilleur

**Jambon blanc al tartufo** **10 €**  
Un bon classique

**Ole bresaola** **8 €**  
Fines tranches de bresaola, pesto de roquette, pickles d'oignons, huile d'olive, copeaux de parmesan

**Assiette de charcuterie toscane (150g)** **16€**  
Jambon de parme, speck et jambon à la truffe

## Le specialita' alla griglia.

**Tartare de boeuf charolais au couteau** **20 €**  
Pesto de basilic, tapenade d'olives noires Taggiasche, tomates confites, parmesan, roquette et pignon de pin

**Escalope de veau à la Milanaise** **22 €**  
Accompagnée de spaghetti sauce tomate San Marzano DOP

## Gnocchi.

**Gnocchi au gorgonzola crémeux & noix** **16 €**  
Pour les plus gourmands !

**Risotto aux girolles** **20 €**  
Risotto carnaroli, girolles, olives Taggiasche, estragon, copeaux de parmesan et jus de veau




## Pizzetta.

25 cm de gourmandise.. Ps : ce n'est pas la taille qui compte !

**Napoletana** **11 €**

Sauce tomate San Marzano DOP, ail. Après cuisson : origan de Sicile, anchois, câpres à queue et olives Taggiasche

**Margherita bufala**  **12 €**

Sauce tomate San Marzano DOP. Après cuisson : basilic, mozzarella di bufala et huile d'olive

**Regina** **13,50 €**

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champignons. Après cuisson : jambon blanc aux herbes et persillade

**Nduya**  **13,50 €**

Sauce tomate San Marzano DOP, oignons confits, N'duya (saucisse piquante de Calabre). Après cuisson : câpres, stracciatella et origan

**Parmigiana** **16 €**

Sauce tomate San Marzano DOP et fior di latte. Après cuisson : aubergines grillées, jambon de parme, tomates cerises, roquette, parmesan et basilic

**La rustica** **16 €**

Sauce tomate San Marzano DOP. Après cuisson : tomates cerises, roquette, mozzarella di Bufala, pickles d'oignons, copeaux de parmesan et speck

**Quattro formaggi al tartufo**  **18 €**

Ricotta à la crème de truffe, mozzarella fior di latte, gorgonzola, reblochon fermier au lait cru

**Tartufo** **20 €**

Ricotta à la crème de truffe. Après cuisson : jambon blanc truffé, stracciatella, roquette, copeaux de truffe et huile de truffe

### Les + pour les gourmands :

Stracciatella	2,50€
Jambon blanc aux herbes	2,50€
Jambon de parme	3€
Jambon blanc à la truffe	3,50€