

MOZZARELLA BAR

Les ingrédients d'excellence sont au cœur de la cuisine Obicà, soigneusement sélectionnés auprès des meilleurs producteurs italiens.
Notre Mozzarella di Bufala provient exclusivement de fromageries certifiées, situées dans la zone d'origine définie par le Consortium de Protection de la Mozzarella di Bufala Campana DOP. La Stracciatella et la Burrata sont élaborées à base de lait de vache et proviennent des Pouilles.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	8	BURRATA PUGLIESE	8
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP FUMÉE	8		
BOUCHÉES DE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	8		
STRACCIATELLA PUGLIESE	8	Supplément de Truffe Noire à l'Huile d'Olive Supplément de Tomates Cerises au Pesto de Basilic	6 7

PETITES ASSIETTES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP	8,5	CROQUETTES DE POMMES DE TERRE ET SALAMI ÉPICÉ	8	LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS ET RÔTIS ●	8,5
MORTADELLA BOLOGNA IGP	8	avec Mozzarella di Bufala Fumée, servies avec Ketchup de Poivron		FOCACCIA ORIGANO ●	7
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	15	ARANCINI AUX CÈPES	10	FOCACCIA POMODORINI ●	8
Boeuf Séché avec Roquette, Tomates Cerises Confites, Artichauts Grillés à l'Huile d'Olive, Orange, Amandes Grillées, Réduction à l'Orange et Aceto Balsamico di Modena IGP		Croquettes de Riz servies avec Stracciatella, Persil		aux Tomates Cerises, Sel de Mer et Basilic Frais	
BOUCHÉES FRITES DE MOZZARELLA DI BUFALA	8	HOUMOUS DE BETTERAVE ●	8	BRUSCHETTE - Deux au choix	10,5
avec Friture de Courgettes à la Moutarde		avec Graines de Courge, Pain Croquant		• Stracciatella, Crevettes Poêlées, Artichauts Frits, Zeste de Citron	
		VELOUTÉ DE COURGE ●	11	• Camembert di Bufala, Courge, Truffe Noire à l'Huile d'Olive	
		avec Épinards Sautés, Huile Aromatisée au Thym		• Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP et Origan Frais ●	

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE	40
Dégustation de Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Fumée, Stracciatella Pugliese et Burrata Pugliese, servies avec Jeunes Pousses d'Épinards, Dattes, Noix	
Idéale à partager	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI	21
Dégustation de Prosciutto di Parma DOP, Salame, Bresaola della Valtellina IGP, Mortadella Bologna IGP	

PICCOLA DEGUSTAZIONE	13
Petite Dégustation de Prosciutto di Parma DOP, Salame, Bouchée de Mozzarella di Bufala, Camembert di Bufala, Bruschetta avec Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP et Origan Frais, Houmous de Betterave	
FLORILÈGE DU MOZZARELLA BAR	54
Deux Mozzarella au choix, Bresaola della Valtellina IGP, Salame, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Bologna IGP, Bruschetta avec Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP et Origan Frais, Tomates Séchées, Artichauts Grillés à l'Huile d'Olive, Houmous de Betterave, Pesto de Basilic, Focaccia Origano	
Idéal à partager	

INSALATE

Demandez à notre équipe la version végétane de certaines Salades.

BURRATA ET POIRES	19	BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	18
avec Roquette, Jeunes Pousses d'Épinards, Trévis, Raisin, Noix, Réduction de Miel et Moutarde		avec Laitue, Roquette, Camembert di Bufala, Amandes Grillées, Tomates Cerises Confites, Orange, Artichauts Grillés à l'Huile d'Olive, Réduction à l'Orange et Aceto Balsamico di Modena IGP	
QUINOA ●	14	LÉGUMES GRILLÉS ET RÔTIS ●	14
avec Jeunes Pousses d'Épinard, Courge, Betterave, Amandes Grillées, Carotte Violette, Avocat, Réduction de Citron		avec Jeunes Pousses d'Épinard, Tomates Cerises Jaunes et Rouges, Brocolis, Courgettes, Poivrons, Olives Noires, Graines de Courge, Croûtons, Réduction d'Aceto Balsamico di Modena IGP	
FILETS DE THON	16		
avec Roquette, Laitue, Haricots Cannellini, Câpres à Queue, Pommes de Terre, Tomates Séchées à l'Huile d'Olive, Olives Noires, Sauce au Persil		Supplément de Burrata	8
POULET BASSE-TEMPÉRATURE AUX HERBES	18	Supplément de Mozzarella di Bufala	8
avec Laitue, Tomates Cerises Confites, Avocat, Olives Noires, Amandes Grillées, Moutarde à la Pomme et Céleri		Supplément de Filet de Poulet aux Herbes	8
		Supplément de Filet de Saumon au Four	9



PASTA

Les pâtes certifiées IGP sont produites à Gragnano, en Campanie, par le Pastificio Gentile, à partir des variétés les plus nobles de blé dur italien. Chaque format de pâtes est tréfilé au bronze et séché selon la méthode traditionnelle Cirillo.

SPAGHETTONI AUX CREVETTES avec Crème de Tomates Cerises Jaunes aux Anchois, Sauce Bisque, Stracciatella, Citron	21	SPAGHETTONI À LA SORRENTINA avec Tomates Bio, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Basilic Frais	13	GNOCCHI FRAIS DE POMME DE TERRE avec Fondue de Gorgonzola DOP, Poires, Noisettes Grillées	14
RAVIOLI FRAIS farcis à la Ricotta et aux Épinards, servis avec du Beurre et de la Sauge	18	AMATRICIANA avec Tomates Bio, Guanciale Croustillant, Pecorino Romano DOP, Poivre Noir	14	CARBONARA avec Œuf, Pecorino Romano DOP, Guanciale Croustillant, Poivre Noir	13
LASAGNA au Ragù de Bœuf Normand	16				

SECONDI

Les viandes et poissons proviennent de producteurs soigneusement sélectionnés, respectant les critères d'excellence de notre proposition gastronomique.

BURRATA BURGER avec Bœuf Normand, Petite Burrata Pugliese, Pancetta Roulée, Avocat, Jeunes Pousses d'Épinard, Ketchup de Poivron, Pommes de Terre Rôties <i>Supplément de Truffe Noire à l'Huile d'Olive</i>	21	TAGLIATA DE POULET BASSE-TEMPÉRATURE AUX HERBES avec Pommes de Terre Rôties, Épinards Sautés, Tomates Cerises Confites, Sauce à l'Orange	19
	6		
FILET DE SAUMON avec Purée de Betterave, Crumble de Pommes de Terre, Brocolis, Zeste de Citron	21	<i>Supplément de Salade Verte</i> <i>Supplément de Légumes de Saison Grillés et Rôtis</i>	5,5 8,5

PIZZA

Notre pâte à Pizza est préparée avec de la farine Petra Type 1. Grâce à une fermentation lente d'au moins 48 heures, notre Pizza est savoureuse, légère et digeste.

BUFALA DOP avec Tomates Bio, Mozzarella di Bufala, Basilic Frais	14	BURRATA E POMODORINI avec Mozzarella Fiordilatte, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Tomates Cerises Jaunes, Burrata, Chips de Grana Padano DOP au Basilic	17,5
PARMA DOP avec Tomates Bio, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Roquette	17		
MORTADELLA E PISTACCHI avec Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna IGP, Provolone del Monaco DOP, Éclats de Pistache, Zeste de Citron	16	FILETTI DI TONNO avec Tomates Bio, Filets de Thon, Tomates Cerises Jaunes, Olives Taggiasche, Zeste de Citron Vert, Basilic Frais	18
SALAME PICCANTE E 'NDUJA avec Tomates Bio, Mozzarella Fiordilatte, Salami Épicé, Saucisse 'Nduja di Spilinga, Basilic Frais	14	VERDURE avec Mozzarella di Bufala Fumée, Artichauts Grillés à l'Huile d'Olive, Courgettes, Poivrons, Brocolis, Tomates Cerises Jaunes et Rouges, Pommes de Terre Rôties, Basilic Frais	15
SALSICCIA E PORCINI avec Mozzarella Fiordilatte, Saucisse, Cèpes à l'Huile d'Olive, Tomates Cerises, Chips de Pommes de Terre	17	PARMIGIANA avec Tomates Bio, Mozzarella Fiordilatte, Aubergines Frites, Grana Padano DOP, Basilic Frais	17
FORMAGGI avec Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Camembert di Bufala, Miel, Noisettes	15	<i>Supplément de Stracciatella</i> <i>Supplément de Truffe Noire à l'Huile d'Olive</i>	4 6

DOLCI

Nos Crèmes et Gâteaux sont faits maison, alliant recettes traditionnelles et inspirations contemporaines de la culture gastronomique italienne.

TORTA DI CAPRI Gâteau au Chocolat et aux Amandes sans Farine, servi avec Gelato à la Vanille	7	TIRAMISÙ	7	AFFOGATO AL CAFFÈ Coupe de Gelato et Espresso	5
		GELATO	7		
PANNA COTTA À LA NOISETTE avec Crumble de Noisettes Caramélisées	7	SALADE DE FRUITS FRAIS ●	7	ASSORTIMENT DE DESSERTS Tiramisù, Salade de Fruits Frais, Torta di Capri	11