

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 d'Été à l'Huile d'Olive Supplément de Tomates Cerises au Pesto de Basilic	6 7

PETITES ASSIETTES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP	8,5	ARANCINI CACIO E PEPE	9	FOCACCIA ORIGANO ●	7
MORTADELLA BOLOGNA IGP	8	Croquettes de Riz au Pecorino Romano DOP, Poivre Noir, Citron Vert, servies avec Stracciatella		au Sel de Mer et Origan	
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	15	CROQUETTES DE POMMES DE TERRE ET 'NDUJA DI SPILINGA	8,5	FOCACCIA POMODORINI ●	8
Boeuf Séché avec Jeunes Pousses de Laitue, Pêches au Sirop, Radis, Provolone del Monaco DOP, Olives Taggiasche, Crostini, Réduction à l'Aceto Balsamico di Modena IGP		avec Mozzarella di Bufala Fumée, servies avec Sauce Verte		aux Tomates Cerises, Sel de Mer et Basilic Frais	
TARTARE DE TOMATE	11	BOUCHÉES FRITES DE MOZZARELLA DI BUFALA	8,5	BRUSCHETTE - Deux au choix	11
avec Tomato Biologique, Moutarde, Câpres Frites, Petite Burrata Pugliese, Basilic Frit		avec Friture de Courgettes à la Moutarde		• Stracciatella Pugliese, Mortadella Bologna IGP, Truffe Noire d'Été à l'Huile d'Olive et Thym	
HOUMOUS DE POIVRON ROUGE ●	8,5	CRÉATION DE LÉGUMES ●	9	• Crème de Ricotta di Bufala et Courgettes, Filets d'Anchois et Zeste de Citron	
avec Chlorophylle de Persil, Carpaccio de Courgettes Marinées, Pain Croustillant		avec Haricots Verts, Aubergine, Poivron, Courgette, Câpron, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP à l'Origan, Artichauts à l'Huile d'Olive, Radis, Pignons de Pin, Vinaigrette au Persil		• Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP et Origan Frais ●	

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE	41
Dégustation de Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Fumée, Stracciatella Pugliese et Burrata Pugliese, servies avec Jeunes Pousses d'Épinards, Tomates Cerises Jaunes et Rouges, Olives Noires <i>Idéale à partager</i>	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI	22
Dégustation de Prosciutto di Parma DOP, Salame, Bresaola della Valtellina IGP, Mortadella Bologna IGP	

PICCOLA DEGUSTAZIONE	13,5
Petite Dégustation de Prosciutto di Parma DOP, Salame, Bouchée de Mozzarella di Bufala, Provolone del Monaco DOP, Bruschetta avec Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP et Origan Frais, Houmous de Poivron Rouge	
FLORILÈGE DU MOZZARELLA BAR	55
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 Poivron Rouge, Pesto de Basilic, Focaccia Origano <i>Idéal à partager</i>	

INSALATE

Demandez à notre équipe la version végétane de certaines Salades.

CAPRESE CLASSICA	18	BURRATA ET FRAISES	20
avec Mozzarella di Bufala, Tomates, Basilic Frais		avec Roquette, Jeunes Pousses d'Épinards, Haricots Verts, Pignons de Pin, Basilic Frais, Aceto Balsamico di Modena IGP	
QUINOA ●	14,5	PROSCIUTTO COTTO	17
avec Jeunes Pousses de Laitue, Poivrons Aigres-Doux, Avocat, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Courgettes Sautées, Carottes Violettes, Olives Taggiasche, Amandes Grillées, Vinaigrette à la Moutarde avec Pomme et Céleri		avec Jeunes Pousses de Laitue, Provolone del Monaco DOP, Pomme, Amandes Grillées, Vinaigrette au Miel et Moutarde	
FILETS DE THON	17	POULET BASSE-TEMPÉRATURE AUX HERBES	18,5
avec Jeunes Pousses de Laitue, Patates Douces, Haricots Cannellini, Olives Noires, Tomates Cerises Vertes, Câpres à Queue, Sauce au Thon		avec Laitue, Tomates Cerises Confites, Avocat, Olives Noires, Amandes Grillées, Vinaigrette à la Moutarde avec la Pomme et Céleri	
LÉGUMES ●	14,5	Supplément de Burrata	8
avec Jeunes Pousses de Laitue et d'Épinards, Poivrons Aigres-Doux, Haricots Verts, Tomates Cerises Confites, Courgettes Grillées, Olives Taggiasche, Avocat, Amandes Grillées, Vinaigrette à l'Aceto Balsamico di Modena IGP		Supplément de Mozzarella di Bufala	8
		Supplément de Filet de Poulet aux Herbes	8



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 ALLA SORRENTINA avec Tomates Bio, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Basilic Frais	13,5	SPAGHETTONI AI GAMBERI avec Crevettes, Crème de Tomates Cerises Jaunes aux Anchois, Sauce Bisque, Stracciatella, Citron	22	TROFIE AL PESTO avec Pesto de Basilic, Pommes de Terre, Haricots Verts, Pignons de Pin	16
TAGLIOLINI AL TARTUFO avec Truffe Noire d'Été, Grana Padano DOP	22	RIGATONI ALL'AMATRICIANA avec Tomates Bio, Guanciale Croustillant, Pecorino Romano DOP, Poivre Noir	14,5	RIGATONI ALLA CARBONARA avec Œuf, Pecorino Romano DOP, Guanciale Croustillant, Poivre Noir	14
SPAGHETTONI CACIO E PEPE avec Pecorino Romano DOP, Poivre Noir, Peperone Crusco de Senise IGP	16	LASAGNA au Ragù de Bœuf Normand	17		

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, Roquette, Courgettes à la Scapece, Ketchup de Tomate Fraîche, Pommes de Terre Rôties <i>Supplément de Truffe Noire d'Été à l'Huile d'Olive</i>	21 6	FILET DE BAR GRATINÉ avec Gratin aux Anchois et Tomates Cerises, servi avec Câpres à Queue, Tomates Séchées, Jeunes Pousses d'Épinards Sautées, Zeste de Citron, Persil Frit	21
ESCALOPES DE POULET AU CITRON cuites à basse température, avec Courgettes, Carottes, Aubergine, Poivrons, Pommes de Terre Rôties	20	<i>Supplément de Salade Verte</i> <i>Supplément de Légumes 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	PARMA DOP avec Tomates Bio, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Roquette	18
BURRATA E POMODORINI avec Mozzarella Fiordilatte, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Tomates Cerises Jaunes, Burrata, Chips de Grana Padano DOP au Basilic	18	PROSCIUTTO COTTO avec Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Courgettes à la Scapece, Tomates Cerises Vertes Caramélisées	17
VERDURE avec Mozzarella di Bufala Fumée, Courgettes, Tomates Cerises Jaunes, Aubergine, Carotte, Pesto de Basilic, Pignons de Pin, Basilic Frais	15,5	MORTADELLA E PISTACCHI avec Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna IGP, Provolone del Monaco DOP, Éclats de Pistache, Zeste de Citron	17
FILETTI DI TONNO avec Tomates Bio, Filets de Thon, Tomates Cerises Jaunes, Olives Taggiasche, Zeste de Citron Vert, Basilic Frais	18,5	SALAME PICCANTE E 'NDUJA avec Tomates Bio, Mozzarella Fiordilatte, Salami Épicé, Saucisse 'Nduja di Spilinga, Basilic Frais	15
FORMAGGI avec Mozzarella Fiordilatte, Provolone del Monaco DOP, Gorgonzola DOP, Chips de Grana Padano DOP	16	<i>Supplément de Stracciatella</i> <i>Supplément de Truffe Noire d'Été à l'Huile d'Olive</i> <i>Supplément de Prosciutto Cotto</i>	4 6 6

DOLCI

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

TORTA TENERINA Gâteau Fondant au Chocolat Noir avec Coulis de Framboises	7	TIRAMISÙ petit - grand	4 - 7	AFFOGATO AL CAFFÈ Coupe de Gelato et Espresso	5
CHEESECAKE AU CITRON avec Crumble de Meringues	7	GELATO	7	ASSORTIMENT DE DESSERTS Tiramisù, Cheesecake au Citron, Torta Tenerina	11
		SALADE DE FRUITS FRAIS ●	7		

Tous les prix sont indiqués en Euros.

Nous informons notre aimable clientèle que certains aliments du menu contiennent des produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011. Des informations détaillées sont disponibles dans notre livre de recettes, sur demande. Des noyaux d'olives peuvent être présents.