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	7,5
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP FUMÉE	7,5
BOUCHÉES DE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7,5
RICOTTA DI BUFALA	7,5
STRACCIATELLA PUGLIESE	7,5
BURRATA PUGLIESE	8
Supplément de Truffe Noire d'Été à l'Huile d'Olive	*6*
Supplément de Tomates Cerises au Pesto de Basilic	*7*

PETITES ASSIETTES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 8,5

MORTADELLA BOLOGNA IGP 8
Saucisson à la Pistache

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP 15
Bœuf Séché avec Roquette, Tomates Cerises Confites, Granfiorito di Bufala, Amandes Grillées, Aceto Balsamico di Modena IGP

CAPONATA SICILIENNE ● 8,5
avec Pane Guttiau

ARANCINI AUX CREVETTES ET CITRON 10
Croquettes de Riz servies avec Stracciatella

BOUCHÉES FRITES DE MOZZARELLA DI BUFALA 8
avec Friture de Courgettes à la Moutarde

HOUMOUS DE POIVRON ROUGE 8
avec Peperone Crusco di Senise IGP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Crostini

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS ET RÔTIS ● 8,5

FOCACCIA ORIGANO ● 7
au Sel de Mer et Origan

FOCACCIA POMODORINI ● 8
aux Tomates Cerises et Basilic Frais

BRUSCHETTE 10,5
- Stracciatella, Crevettes Poêlées, Artichauts Frits, Zeste de Citron
- Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP et Origan Frais ●

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE 39
Dégustation de Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Fumée, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese et Ricotta di Bufala, servies avec Tomates Cerises Jaunes et Rouges, Olives Noires
Idéale à partager

SELEZIONE DI SALUMI 21
Sélection 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, Provolone del Monaco DOP, Bruschetta avec Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP et Origan Frais, Houmous de Poivron Rouge

FLORILÈGE DU MOZZARELLA BAR 46
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, Caponata Sicilienne, Houmous de Poivron Rouge, Pesto de Basilic, Focaccia Origano
Idéal à partager

INSALATE

Demandez à notre équipe la version végane de certaines Salades.

BURRATA ET FRAISES 20
avec Roquette, Jeunes Pousses d'Épinard, Haricots Verts, Pignons de Pin, Basilic Frais, Réduction d'Aceto Balsamico di Modena IGP

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP 17
avec Laitue, Roquette, Granfiorito di Bufala, Tomates Cerises Confites, Amandes Grillées, Olives Taggiasche, Réduction d'Aceto Balsamico di Modena IGP

POULET BASSE-TEMPÉRATURE AUX HERBES 18
avec Laitue, Tomates Cerises Confites, Avocat, Olives Noires, Amandes Grillées, Moutarde à la Pomme et Céleri

LÉGUMES GRILLÉS ET RÔTIS ● 14
avec Jeunes Pousses d'Épinards, Poivrons, Courgettes, Fenouil, Olives Noires, Tomates Cerises Jaunes et Rouges, Crostini, Réduction d'Aceto Balsamico di Modena IGP

CAPRESE CLASSICA 16
avec Mozzarella di Bufala, Tomates, Basilic Frais

QUINOA ● 14
avec Mâche, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Avocat, Poivrons Aigre-Doux, Olives Taggiasche, Carottes, Graines de Courge

FILETS DE THON 16
avec Roquette, Laitue, Haricots Verts, Câpres à Queue, Pommes de Terre, Tomates Séchées à l'Huile d'Olive, Olives Noires, Sauce au Persil

Supplément de Burrata	*8*
Supplément de Mozzarella di Bufala	*7,5*
Supplément de Filet de Poulet aux Herbes	*7*
Supplément de Filet de Saumon au Four	*9*

Pour préserver le goût authentique de nos produits, chez Obicà, nous utilisons des techniques de cuisson légère, sans **ail** ni **oignon**.

● Plat Vegan

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.

CALAMARATA 20
aux Crevettes, Crème de Tomates Cerises Jaunes aux Anchois, Sauce Bisque, Stracciatella, Citron

TAGLIOLINI 19
à la Truffe Noire d'Été, Grana Padano DOP

SPAGHETTONI CACIO E PEPE 14
avec Pecorino Romano DOP, Poivre Noir, Peperone Crusco di Senise IGP

PACCHERI À LA SORRENTINA 13
avec Tomates Bio, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Basilic Frais

TROFIE 15
au Pesto de Basilic, avec Pommes de Terre, Haricots Verts, Pignons de Pin

LASAGNETTA 15
au Ragù de Bœuf Normand

RAVIOLI FRAIS 18
farcis à la Mozzarella et au Citron, servis avec une Crème de Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP à l'Origan, Aubergines Frites

CARBONARA 13
avec Œuf, Pecorino Romano DOP, Guanciale Croustillant, Poivre Noir

SECONDI

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

FILET DE SAUMON 21
avec Purée de Fenouil, Crumble de Pommes de Terre, Tomates Cerises Confites

FILET DE POULET BASSE-TEMPÉRATURE AUX HERBES 18
avec Pommes de Terre Rôties, Épinards Sautés, Ketchup de Poivron

PARMIGIANA DI MELANZANE 15
Gratin aux Aubergines

BURRATA BURGER 19
avec Bœuf Normand, Petite Burrata Pugliese, Pancetta Roulée, Avocat, Jeunes Pousses d'Épinard, Ketchup de Poivron, Pommes de Terre Rôties
Supplément de Truffe Noire d'Été à l'Huile d'Olive *6*

Supplément de Salade Verte *5,5*
Supplément de Légumes de Saison Grillés et Rôtis *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 13,5
avec Tomates Bio, Mozzarella di Bufala, Basilic Frais

BURRATA E POMODORINI 16,5
avec Mozzarella Fiordilatte, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Tomates Cerises Jaunes, Burrata, Chips de Grana Padano DOP au Basilic

FILETTI DI TONNO 18
avec Tomates Bio, Filets de Thon, Tomates Cerises Jaunes, Olives Taggiasche, Zeste de Citron Vert, Basilic Frais

ACCIUGHE 16
avec Tomates Bio, Stracciatella, Tomates Cerises Jaunes, Filets d'Anchois, Chips de Grana Padano DOP au Basilic

VERDURE 15
avec Mozzarella Fiordilatte, Jeunes Pousses d'Épinard, Courgettes, Haricots Verts, Tomates Cerises Jaunes et Rouges, Sauce au Poivron

MORTADELLA E PISTACCHI 16
avec Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna IGP, Provolone del Monaco DOP, Éclats de Pistache, Zeste de Citron

PARMA DOP 17
avec Tomates Bio, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Roquette

'NDUJA 14
avec Tomates Bio, Saucisse 'Nduja di Spilinga, Stracciatella, Grana Padano DOP au Basilic

FORMAGGI 15
avec Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Provolone del Monaco DOP, Ricotta di Bufala, Romarin Frais

Supplément de Stracciatella *4*
Supplément de Truffe Noire d'Été à l'Huile d'Olive *6*

DOLCI

Nos Crèmes et Gâteaux sont faits maison, alliant recettes traditionnelles et inspirations contemporaines de la culture gastronomique italienne.
Choisissez votre portion : petite ou grande.

TORTA TENERINA 4 - 7
Gâteau au Chocolat Noir servi avec une Crème au Mascarpone

TORTA CAPRESE AU CITRON 4 - 7
avec Glace à la Vanille de Madagascar

TIRAMISÙ 4 - 7

AFFOGATO AL CAFFÈ 5
Coupe de Gelato et Espresso

GELATO 7

SALADE DE FRUITS FRAIS ● 7

ASSORTIMENT DE DESSERTS 10
Trois petites portions au choix

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.