



MOZZARELLA BAR





Benvenuti in Italia!

Mozzarella-Bar est notre projet de restauration italien informel et décontracté, qui place la MOZZARELLA au centre de sa proposition gastronomique, un véritable paradis pour tous les MozzaLovers !

Ici vous pouvez, retrouver une cuisine POP-ulaire et authentique qui est basé sur la recherche des meilleurs produits artisanaux italiens de haute qualité, déguster nos produits sous toutes les formes, avec un service dynamique et accueillant, de la simple pause déjeuner au dîner en passant par un apéritif cool et musical, sans oublier les plats à emporter pour ceux qui ne veulent pas renoncer au confort de leur canapé.

Buon divertimento.

Un merci infini à nos amis artisans qui travaillent chaque jour pour nous offrir le meilleur de leurs productions et satisfaire vos palais.



Eccellente!
Gusto Italiano®





“ RITALS ”

Menu Dégustation

(minimum 4 personnes sur réservation, hors boissons)

Créez votre menu sur mesure selon vos préférences alimentaires avec notre chef et laissez vous guider à la découverte de notre univers.
Un parcours gastronomique qui vous fera voyager à travers l'Italie tout en restant confortablement assis à nos tables . 49

“ IL PRANZO DELLA DOMENICA ”

(uniquement le dimanche midi, hors boissons)

Nous adorons le déjeuner italien du dimanche. Ce n'est pas une tradition ni même une mode, c'est notre profonde conviction qu'autour d'une table vous, nous, pouvons tous être nous-mêmes, sans prétention, loin des exigences du monde et proche des véritables affections.

Le rituel du déjeuner dominical fait de cette magie une habitude et non un événement soudain, sa répétabilité en compagnie devient certitude, confiance, partage et souhait d'une bonnesorte commune.

C'est là que réside la valeur la plus profonde de la cuisine, mais surtout un geste créatif de résistance. 49

“ CUCCIOLO ”

Lasagne ou pizza “TOPOLINO” au choix, boule de glace, boisson. 14,9

GLUTEN FREE

Il est possible de choisir les plats de notre carte en version sans gluten, notre équipe reste à votre disposition pour tous les renseignements nécessaires.

Toutes les informations concernant les allergènes présents dans nos préparations restent à votre disposition au niveau de la caisse, n'hésitez pas à demander plus d'informations à notre équipe.

Tous nos tarifs sont en Euros, TTC et service compris



ANTIPASTI

(Entrées, accompagnées de focaccia aux herbes)

TAGLIERE ALL'ITALIANA

(Plateau de charcuterie et de fromages x 2)

Mix de charcuterie en chiffonnade, demie burrata, billes de mozzarella di fior di latte, copeaux de parmesan 18 mois, artichaut, tomates semi-dry, olives et "giardiniera" de légumes (pickles). 35

TAGLIERE DI SALUMI

(Plateau de charcuterie)

Mix de charcuterie en chiffonnade, olives et "giardiniera" de légumes (pickles). 19,9

TAGLIERE DI FORMAGGI

(Plateau de fromages)

Demie burrata, billes de mozzarella fior di latte, scamorza fumée, ricotta de bufflonne, copeaux de parmesan 18 mois, gorgonzola DOP, fruits frais et secs. 17,9

BRUSCHETTA

Pain de campagne grillé, tomates anciennes marinée, ail confit, stracciatella, zeste de citron, basilic, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 12,9

Gourmandise : gambas sauvages snacké + 9,9 jambon de parme 24mois + 6,9

CAPRESE 2.0

Salade de tomates anciennes, burrata ou bufala de 125gr, crumble aux herbes, basilic, origan sauvage, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 15,9

BURRATA XL

Burrata 250gr, tomates cerises marinée, basilic, origan sauvage, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 17,9

BUFALA & PARMA

Mozzarella de bufflonne 125gr, chiffonnade de jambon de Parme 24 mois. 17,9

MOZZARELLINE FRITTE

Billes de mozzarella fior di latte panées et frites, condiment pesto et coulis de tomates rôties. 15,9

MOZZARELLA IN CARROZZA

Toast farci de mozzarella fior di latte, pané et frit. 12,9

CUPPETIELLO

Billes de mozzarella fior di latte, tomates cerises marinée, basilic, origan sauvage, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 10

Supplément panier de focaccia 5,9



PASTA

Nos recettes sont réalisées avec des pâtes artisanales Gragnano iGP, grâce à des méthodes de fabrication traditionnelles, la pasta di Gragnano est, aujourd'hui mondialement appréciée, elle doit essentiellement sa réputation à l'utilisation de tréfileuses en bronze qui confèrent à la pâte sa rugosité et sa porosité caractéristiques, parfaitement adaptée aux sauces, ainsi qu'à un long séchage autrefois réalisé en plein air sur des clayettes en bois.

POMODORO & STRACCIATELLA

Vermicelli, notre sauce à base de tomates spéciales napolitaines, stracciatella, basilic, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 19,9
Gourmandise : crème de parmesan 18 mois + 1,9

SHAKE

Rigatoni, coulis de tomates jaunes "pacchetelle", mousse de mozzarella di bufflonne au siphon, crumble aux herbes aromatiques, poudre végétale. 19,9

LASAGNA

Lasagne au ragù bolognaise, sauce béchamel, mozzarella fior di latte, crème de parmesan 18 mois. 19,9

CARBONARA

Rigatoni, "sabayon salé" de jaunes d'œufs, pecorino, poivre et guanciale croustillant. 19,9
Gourmandise : stracciatella + 2,9

NORD & SUD

Trofie au pesto di Prà, stracciatella, basilic. 24
Gourmandise : tartare de gambas sauvages + 6,9

7SETTE

Fusilloni, beurre de baratte, parmesan extra vieux 7ans d'affinage, poivre sauvage. 28
Gourmandise : guanciale croustillant + 3,9

PROFUMO DI MARE

Mezzi paccheri, tomates spéciales napolitaines, sauté de fruits de mer et poissons selon arrivage, zeste d'agrumes, basilic, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 30

LITTLE ITALY

Rigatoni, notre sauce à base de tomates spéciales napolitaines, scamorza fumée, tomates cerises semi-dry, boulettes de viande, basilic. 19,9
Gourmandise : extra boulettes + 4,9



PIZZA FRITTA

Vous ne connaissez pas encore la PIZZA FRITTA ???

C'est la spécialité du street-food à Naples et est généralement vendue sur des stands que l'on appelle les "frigittorie". La pizza frite est faite à partir de la même pâte que la pizza, mais au lieu d'être cuite dans un four à bois, elle est trempée dans de l'huile chaude et lors de sa friture, la pizza gonfle comme un beignet rempli d'air. La recette a toujours varié en fonction de ce que les napolitains trouvaient pour la garnir, cependant, l'ingrédient immuable est le fromage ricotta (de bufflonne bien entendu).

La pizza frite est devenue si populaire qu'elle a même figuré dans l'un des plus grands chefs d'oeuvre du cinéma italien, Sophia Loren qui dans le film L'oro di Napoli, réalisé par Vittorio De Sica en 1954, crie "manges aujourd'hui et paies dans huit jours".

À la fin de la Seconde Guerre mondiale, les denrées se font rares. Pour la plupart des napolitains impossible de mettre la main sur des tomates et de la mozzarella pour faire des pizzas. En plus, les fours à bois ont été détruits pendant les bombardements. Comment continuer à faire des pizzas sans équipement, et sans les deux ingrédients phares de la recette ?

Pour y faire face, les femmes napolitaines font preuve de créativité et réalisent les premières pizzas sans garniture et frites dans l'huile... la pizza frite est née et il reste encore aujourd'hui l'expression du mode de vie napolitain !!!

Bien qu'elles puissent toutes deux être considérées comme des pizzas frites, la différence réside entièrement dans la forme... la pizza frite est fermée comme une CALZONE et farcie à l'intérieur, tandis que la MONTANARA est ouverte, a une forme ronde et est garnie sur le dessus.

CALZONE

CLASSICO

Ricotta de bufflonne, mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, jambon cuit italien, basilic. 18,9

MULIGNANA

Ricotta de bufflonne, mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, aubergine frite, basilic. 18,9

MARADONA

Ricotta de bufflonne, mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, salame Napoli, basilic. 18,9
Gourmandise : crème de parmesan 18 mois + 1,9

MONTANARA

(double cuisson, frit & four)

COSACCA

Tomate del Piennolo, parmesan extra vieux 5ans d'affinage, ail confit, basilic, huile d'olive extra vierge monocultivar. 25

MARGHERITA ++

Tomate jaune "pacchetelle", mozzarella fior di latte, billes de mozzarella de bufflonne, tomates cerises semidry, basilic, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 25

MORTADELLA

Mozzarella fior di latte, chiffonnade de mortadella de Bologna, stracciatella, zeste de citron et crème de pistache vert. 25



PIZZA POP-OLETANA

BUFALINA

Mozzarella fior di latte, tomates cerises marinées, billes de mozzarella di bufflonne, basilic, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 16,9
Gourmandise : charcuterie au choix + 3,9 / straciatella + 2,9

MARGHERITA 1889

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, mozzarella de bufflonne, basilic, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 14,9
Gourmandise : charcuterie au choix + 3,9 / straciatella + 2,9

PARMA

Mozzarella fior di latte, chiffonnade de jambon de Parme 24 mois, mozzarella di bufflonne 125gr, tomates cerises marinées, copeaux de parmesan 18mois, basilic. 19,9
Gourmandise : crème de parmesan 18 mois + 1,9

DIAVOLA

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, salame ventricina (charcuterie épicé), olives, basilic. 19,9
Gourmandise : scamorza fumée + 2,9

PARMIGIANA

Tomate del Piennolo, mozzarella fior di latte, aubergine frit, crème de parmesan 18 mois, basilic. 17,9
Gourmandise : jambon blanc supérieur italien + 3,9

CAPRICCIOSA

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, olives, champignon frais, coeurs d'artichauts, salame Napoli, jambon aux herbes, basilic. 19,9
Gourmandise : mozzarella de bufflonne + 2,9

CETARA

Mozzarella fior di latte, carpaccio de tomates anciennes, tomates cerises semi-dry, filet d'anchois, olives, straciatella au zeste de citron, origan sauvage, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 17,9

SCAMORZA & SALSICCIA

Mozzarella fior di latte, scamorza fumée, chair à saucisse, crème de pommes de terre rôties, basilic. 17,9
Gourmandise : champignons frais 2,9

ORTOLANA

Mozzarella fior di latte, carpaccio de tomates anciennes, courgettes à la menthe, poivrons, champignons frais, crème de pommes de terre rôties, pickles d'oignons, basilic. 17,9
Gourmandise : straciatella + 2,9

TARTUFO

Mozzarella fior di latte, crème de champignon à la truffe noire, jambon blanc supérieur italien, burrata 125gr à la truffe, basilic, huile d'olive extra vierge mono-cultivar. 25
Gourmandise : straciatella + 2,9

POLPETTE

Tomate del Piennolo, mozzarella fior di latte, boulettes de viande, ail confit, parmesan extra vieux 5ans d'affinage, huile d'olive extra vierge mono-cultivar, basilic. 19,9
Gourmandise : mozzarella de bufflonne + 2,9

BIANCANEVE

Mozzarella fior di latte, ricotta de bufflonne, scamorza fumée, gorgonzola, copeaux copeaux de parmesan 18mois. 17,9
Gourmandise : noisettes torréfiées et poire poché + 2,90

TONNO

Mozzarella fior di latte, coulis de tomate jaune, tomate cerises semi-dry, ventrèche de thon frais, pickles d'oignons, olives, origan sauvage, huile d'olive extra vierge mono-cultivar, basilic. 18,9
Gourmandise : crevettes sauvages snacké + 9,9



DOLCI

TIRAMISÙ

Biscuit à la cuillère imbibé de café espresso Lavazza, crème aux oeufs et mascarpone, poudre de cacao Eraclea. 9,9

PANNA COTTA

Crème, lait, gélatine végétale, vanille bourbon et coulis de fruits au choix. 9,9

TARTELLETTA DI FRUTTA

Tartelette, crème au citron de Sicile, fraises marinées au basilic, vinaigre balsamique traditionnel de Modène vieilli 25 ans. 12,9

BABÀ

Babà imbibé au limoncello, crème chantilly aux agrumes, fruits du moment. 12,9

TORTINO AL CIOCCOLATO

Fondant au chocolat, crème chantilly à la vanille bourbon, coulis et fruits du moment. 9,9

AFFOGATO AL CAFFÉ

Glace stracciatella, crème chantilly au café, moka Lavazza. 9,9

GELATO ARTIGIANALE

Dégustation de 4 parfums selon saison. 12,9

CAFFÉ SPECIALI DAL MONDO

Testez notre sélections du moment, de cafés d'auteur de spécialité en extraction alternative, accompagné par le bonbon GALABÉ. 7,9

CAFFÉ ESPRESSO LAVAZZA

Le plaisir de boire un Espresso parfait est un véritable rituel, partie intégrante de la culture italienne, une occasion agréable et sacrée.

Crème uniforme et dense de couleur noisette, l'arôme est complexe, puissant et riche, le goût doit être ample, corsé mais équilibré et rond. Son succès est certainement lié à la capacité des Italiens et du Made in Italy à en faire l'un des symboles de notre style de vie. 3,9 / 4,9

Crema Aroma, arabica & robusta, torréfaction moyenne, origine Amérique du Sud / Afrique Kafa, 100% arabica, torréfaction lent et léger, origine Forêt Kafa Ethiopie
Voix de la terre Bio, 100% arabica, torréfaction moyenne, origine Honduras, Pérou et Colombie
Delicato, 100% arabica, torréfaction moyenne, origine Brésil et Inde

AMMAZZACAFFÉ

"L'ammazzacaffé" est une tradition qui, avec bien d'autres, définit le caractère de l'Italie dans le monde. L'habitude fascinante consiste à siroter une liqueur infusée ou distillée, pour faciliter la digestion après avoir mangé abondamment.

De plus, il est utile pour purifier le palais de la saveur du café et c'est un moyen qui permet aux convives de prolonger la conversation autour de la table et de prendre un moment de pur plaisir et de détente. 8,9

Limoncello Artigianale

Amaro Artigianale

Sambuca

Grappa