

M E N U



ANTIPASTI

Melanzane alla parmigiana

19.-

Gratin d'aubergines à la tomate et mozzarella

Burratina, coulis di pomodoro, pomodorini confites, olio al basilico

20.-

Burratina, coulis de tomates, tomates confites, huile au basilic

Roast beef, huile au romarin

24.-

Petite salade verte

Grande salade

26.-

Salade mixte, bufala DOP, thon et olives taggiasche

Petite salade verte

8.-

....accompagné d'une focaccia chaude
à partager

Stracciatella al tartufo

35.-

Stracciatella à la truffe

Tagliere salumi misti (pour 2 personnes)

36.-

Planche de charcuterie mixte



LE PIZZE

Kytaly

LE CLASSICHE

Margherita DOP 24.-

Tomate San Marzano DOP, tomate Piennolo del Vesuvio DOP, Bufala DOP, huile EVO

Capricciosa 29.-

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte d'Agerola, jambon blanc, artichauts, olives

Crudo rucola e grana 31.-

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte d'Agerola, jambon de Parme, roquette, copeaux de Grana Padano

Diavola 25.-

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte d'Agerola, saucisson piquant, huile EVO

La nostra Marinara 23.-

Tomate San Marzano DOP, tomate Piennolo del Vesuvio DOP, anchois de Cetara, capres lyophilisées, poudre d'olives, huile à l'ail, basilic frit

Parmigiana 29.-

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte d'Agerola, provola fumée, aubergines, basilic, huile EVO

Tartufo 34.-

Bufala DOP, crème de Grana Padano, truffe

Tartufo e prosciutto cotto 38.-

Bufala DOP, crème de Grana Padano, truffe, jambon cuit

Quattro formaggi 29.-

Fiordilatte d'Agerola, crème de Grana Padano, provola, brie

LES GOURMANDES

L'orto di Benny 25.-

Provola fumée, courgettes, pomme de terre à l'huile EVO, tomates confites, pesto de basilic, menthe

Dolce vita 30.-

Bufala DOP fraîche, tomate à la vinaigrette balsamique, jambon de Parme, confiture de figues

Skarpetta 32.-

Crème de Grana Padano, compote de trois tomates, copeaux de Grana Padano, pesto lyophilisé

Tonno e cipolla 29.-

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte d'Agerola, thon, oignon rouge caramélisé, menthe, huile EVO

La piquante 29.-

Tomate San Marzano DOP stracciatella, Nduja, olives, basilic

Kytaly estate 28.-

Fiordilatte, thon, tomates datterino jaunes, tomates piennolo, crème de basilic

Mortadella burrata e pistacchi 33.-

Fiordilatte d'Agerola, mortadella, burratina de Andria, pesto de pistaches, basilic

La nostra Margherita 25.-

Tomate San Marzano DOP, stracciatella de Andria, crème de basilic, huile EVO



LES DESSERTS

Kytaly

Souflé glacé au Grand Marnier	14.-
Tiramisù Kytaly	14.-
Fraîcheur citron & yuzu	11.-
I Fruttini <i>Fruit givrés: citron vert, châtaigne, noix</i>	12.-
Café Gourmand	12.-
Affogato al café	10.-
Sgroppino <i>Sorbet citron, prosecco, limoncello</i>	13.-
Glace (1 boule) <i>Vanille, chocolat, citron</i>	5.-

UN COCKTAIL EN DESSERT

Tiramisù Martini <i>Vodka vanille, liqueur de café, crème mascarpone, espresso</i>	16.-
Brownie Delight <i>Rhum, liqueur au chocolat, Baileys, crème de lait, sirop au chocolat</i>	16.-
Red Berry Tart sour <i>Gin fruits rouges, jus de citron, sirop d'érable, crème de lait, coulis de fruits rouges</i>	16.-

