

# MENU

*Kyaly*

## PROPOSITIONS DU CHEF

**Arancini al tartufo** 16.-  
*Riz-champignons-truffe sur  
purée de chou-fleur*

**Torta Caprese** 12.-  
*Gâteau au chocolat avec  
chantilly*

# MENU

*Kyaly*

## ANTIPASTI A PARTAGER

<b>Melanzane alla parmigiana</b>	18.-
<i>Aubergines, tomates, mozzarella</i>	
<b>Burrata e pomodorini</b>	18.-
<i>Burrata tomates confites</i>	
<b>Caprese</b>	18.-
<i>Mozzarella de Bufala et tomates</i>	
<b>Arancini al tartufo</b>	16.-
<i>Riz-champignons-truffe sur purée de chou-fleur</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	20.- 34.-
<i>Fines tranches de veau, sauce thon, anchois et câpres</i>	
<b>Grana Padano e aceto balsamico</b>	18.-
<i>Copeaux de Grana Padano et crème de balsamique</i>	
<b>Salade</b>	24.-
<i>Salade verte, mozzarella, thon et olives</i>	
<b>Petite salade verte</b>	8.-
<hr/>	
AVEC FOCACCIA....	
<b>Caponata di melanzane</b>	28.-
<i>Caponata d'aubergines</i>	
<b>Stracciatella al tartufo</b>	35.-
<i>Stracciatella à la truffe d'été</i>	
<b>Tagliere salumi misti</b>	36.-
<i>Planche de charcuterie mixte</i>	

## PIZZETTE

*Une pâte plus légère, une pizzetta à partager*

<b>Pizzetta al limone</b>	16.-
<i>Mozzarella, scamorza fumée, poivre et zeste de citron râpée sur le moment</i>	



<b>Pizzetta 50 top pizza</b>	21.-
<i>Stracciatella, thon, pistache et tomates séchées</i>	

<b>Pizzetta ai pomodorini</b>	16.-
<i>Mozzarella fiordilatte, tomates cerise, basilic frais</i>	

<b>Pizzetta in costiera</b>	20.-
<i>Stracciatella, anchois, tomates confites, zeste de citron</i>	

# LE PIZZE

*Kytaly*

## LE CLASSICHE

### Margherita 20.-

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, basilic, huile EVO

### Capricciosa 28.-

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, jambon blanc, artichauts, olives

### Crudo rucola e grana 31.-

Tomate San Marzano, fiordilatte, jambon de Parme, roquette, copeaux de grana padano

### Diavola 25.-

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, saucisson piquant, huile EVO

### Marinara 23.-

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

### Parmigiana 28.-

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

### Margherita DOP 25.-

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

## CREAZIONI

50  
TOP  
PIZZA

### Prosciutto e tartufo 33.-

Fiordilatte, jambon blanc et truffe d'été

### Scarpetta 32.-

Crème de grana padano, compote de trois tomates, copeaux de grana padano, pesto lyophilisé

### Pesto 29.-

Fiordilatte, pesto de Ligurie, stracciatella, tomate datterino rouge et jaune, grana padano

### Tartufo 34.-

Bufala DOP, crème de grana padano, truffe d'été

### Kytaly estate 30.-

Fiordilatte, thon de Cetara, olives & olives déshydratées, tomates datterino et confites, persil et basilic

### Crema di zucca 26.-

Crème de courge, guanciale, copeaux de pecorino, persil, huile d'olive et poivres

### Vegana 24.-

Crème de petits pois, aubergines, tomate datterino jaune, tomates confites, poudre d'olives, basilic, l'huile evo

### Mortadella burrata e pistacchi 33.-

Fiordilatte, mortadella, burratina de Andria, pesto de pistaches, basilic

### La nostra margherita 25.-

Tomate Riccio, stracciatella de Andria, crème de basilic



# LES DESSERTS

*Kyaly*

**Pizza Show** 18.-

*Chocolat et confiture  
du moment*

**Gelatone** (pour 4 pers.) 54.-

*Glace fiordilatte maison  
et ses toppings*

**Torta Caprese** 12.-

*Gâteau chocolat, amandes  
et chantilly*

**Tiramisù** 14.-

**Affogato au café** 10.-

**Café Gourmand** 12.-

**Boule de glace** 5.-