

MENU A LA CARTE

ANTIPASTI (HORS D'OEUVRES):

- Patè di caccia (paté de foie de volaille)
- Patè di ceci (paté de pois chiche)
- Buschette
- Calzoncini al forno
- Torta di bieta pugliese (gâteau de blettes)
- Pizza di cipolle (gâteau de poireaux pugliese avec câpres et raisins secs)
- Pizza di bieta (tarte aux blettes parmesan et huile d'olive)
- Polpo, ceci e sedani (poulpe, pois chiche, celeri)
- Impepata di cozze (soupe de moules)
- Insalata di finocchi e aranci (salade d'oranges et fenouilles)
- Pomodori gratinati (tomates gratinées)
- Zucchine, melanzane, peperoni gratinati (courgettes, aubergines, poivrons gratinés)
- Alici marinate (anchois marinées au citron et au vinaigre balsamique)
- Tapenade aux amandes
- Cozze gratinate (moules au gratin à la façon des Pouilles)
- Carciofi alla giudia (Artichauts frits à la juive)
- Carciofi alla romana (artichauts à la romaine macérés à la menthe et au persil)
- Pipi infurnati (poivrons gratinés à la sicilienne, aux raisins secs, olives câpres et pignons de pain)

PRIMI PIATTI (PREMIERS PLATS):

- **Spaghetti:**

- *alla carbonara* (oeufs crus fromage de chèvre poivre et lardons)
- *carbonara di zucchine* (carbonara de courgettes)
- *con le zucchine* (spaghettis aux courgettes)
- *rosmarino e aceto balsamico* (spaghettis romarin et vinaigre balsamique)
- *all'amatriciana* (spaghettis sauce aux lardons)
- *alla puttanesca* (spaghettis capres et olives piments)
- *all'aglione* (spaghettis à l'ail)

- **Linguine:**

- *alle vongole* (aux coques)
- *alle cozze* (au moules)
- *agli scampi* ()
- *alle uova di pesce* (aux oeuf de poisson)
- *alle cape-sante* (aux coquille de saint Jacques)
- *con alici e verza alla procidana* (aux anchoix fraîches et choux vert)

- **Tagliatelle**

- *fresche fatte in casa* (tagliatelle fait maison):
- *pomodoro e basilico* (sauce tomate au basilique)
- *alla bolognese* (au ragou)
- *al ragù napoletano* (au ragou napolitain avec morceau de viande)

- **Maccheroni:**

- *ai broccoli alla siciliana* (aux brocolis à la sicilienne)
- *cacio e pepe* (fromage de brebis et poivre)

Luca Piani Chef à domicile

- Port.: 06 22 35 78 85 - e-mail: uaiai@free.fr

<http://uaiai.free.fr/>

- *ai quattro formaggi (aux quatre fromages: mascarpone, gorgonzola, beurre et parmesan)*
- **Penne:**
 - *al tonno (sauce tomate et thon)*
 - *al limone (au thon, tomates fraîche, citron et thim)*
 - *col pomodoro e mozzarella (salade de pates tomate pachino, mozzarella, basilique, ail, piment et huile)*
 - *primaverili (salade de pates tomate pachino, mozzarella, basilique, ail, piment, aubergines, courgettes parmesan et huile)*
- **Ravioli**
 - *di carne burro e salvia fatti in casa (raviolis fait maison à la viande avec sauce de beurre et sauge)*
 - *di zucca burro e salvia (raviolis fait maison à la courge avec sauce de beurre et sauge)*
- **Risotto:**
 - *in bianco al tonno (thon et persil)*
 - *ai funghi porcini (aux cèpes)*
 - *alla milanese (au safran)*
 - *agli scampi*
 - *coi gamberetti (aux crevettes)*
- **Riso patate e cozze (riz, pommes de terre, moule au four à la puglese)**
- **Melanzane alla parmigiana (aubergines à la parmesane)**
- **Zucchine alla parmigiana (courgettes à la parmesane)**

Luca Piani Chef à domicile

- Port.: 06 22 35 78 85 - e-mail: uaiai@free.fr

<http://uaiai.free.fr/>

SECONDI PIATTI (SECOND PLAT)

- **Viande:**

- *Maiale al latte (rotis de cochon cuits dans le lait)*
- *Costolette di maiale alla modenese (côtes de porc au vin blanc)*
- *Fegato alla veneziana (foie et oignons)*
- *Fettine di manzo alla pizzaiola (boeuf à la tomate)*
- *Costolette di vitello alla milanese (cotolettes à la milanaise)*
- *Pollo alla cacciatora (poulet à la chasseuse au vin et vinaigre balsamique)*
- *Vitel' tonnè*
- *Zucchine, melanzane, peperoni ripiene di carne*

- **Poisson:**

- *Orata al sale (dorade au sel)*
- *Triglie al cartoccia (rougets au four)*
- *Pescatrice in umido (lottes humides)*
- *Sogliole alla mugnaia (saules à la meunière)*

CONTORNI (ACCOMPAGNEMENTS):

- *Zucchine allo scapece (courgettes à la mente et vinaigre)*
- *Verdure di stagione in padella (légumes de saison à la poêle)*
- *Patate al forno (pomme de terre au four)*
- *Pomodori gratinati (tomates gratinées)*

Luca Piani Chef à domicile

- Port.: 06 22 35 78 85 - e-mail: uaiai@free.fr

<http://uaiai.free.fr/>

- *Zucchine, melanzane, peperoni gratinati (courgettes, aubergines, poivrons gratinés)*
- *Insalata mista di stagione all'italiana (salade de saison à l'italienne)*

DOLCI (DESSERTS):

- *Tiramisu*
- *Crostata di fragole (tarte à la crème patissière et fraises)*
- *Crostata di frutta (tarte à la confiture faite maison)*
- *Torta margherita (gâteau margherite)*
- *Torta di ricotta alla romana*
- *Crema al cucchiaio al mascarpone*
- *torta della nonna (tarte de grand'mère, à la crème patissière amandes et pignons)*
- *Pastiera napoletana*

Luca Piani Chef à domicile

- Port.: 06 22 35 78 85 - e-mail: uaiai@free.fr

<http://uaiai.free.fr/>