

# LA NOTTE



♥ UN LIEU

**Tandem**  
groupe

SUIVEZ-NOUS : [@LANOTTE MONTPELLIER](#)



## PER INIZIARE

---

### **NOS PLANCHETTA - 14 €**

#### **BELLA RAGAZZA :**

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES ITALIENS

#### **AMORE MIA :**

JAMBON DE PARME, BRESAOLA, JAMBON BLANC TRUFFÉ

## **ANTIPASTI**

### **BURRATA LOVER - 9 €**

BURRATA 125g, PESTO DE GENOVA, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL

### **FOGACCIA STRACCIATELLA - 9 €**

TOMATES CERISES, HUILE D'OLIVE, STRACCIATELLA, ROMARIN, ORIGAN

### **CAMEMBERT DI BUFALA, OH LA LA ! - 14 €**

CAMEMBERT DE BUFFLONE AU MIEL ET ROMARIN,  
RÔTI AU FOUR DANS UNE PÂTE À PIZZA

### **FRITO MISTO DE LÉGUMES - 10 €**

### **ARANGINI BOLOGNESE (X4)- 9 €**

BOULETTES DE RIZ FARCIES PANNÉES ALLA BOLOGNESE

### **ARANGINI TARTUFO (X4) - 11 €**

BOULETTES DE RIZ FARCIES PANNÉES ALLA  
CRÈME DE TRUFFE, PARMIGIANO, MOZZARELLA

# NAPOLI'S PIZZA

*Comme à Naples, bords épais et pâte moelleuse*

---

## MARGHERITA - 11 €

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMIGIANO, BASILIC

## BURRATA E PESTO - 13 €

PESTO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA, TOMATES CONFITES, BASILIC, HUILE D'OLIVE

## MORTADELLA E PISTACCHI - 14 €

CRÈME DE PESTO DE PISTACHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE, STRACCIATELLA, ÉCLATS DE PISTACHE, BASILIC

## ♥ LA NOTTE - 16€

CRÈME DE TRUFFE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ

# PICOLA PASTA

---

## ♥ LINGUINE CAGIO E PEPE - 13 €

LINGUINE ENROBÉES D'UNE SAUCE AU PECORINO, POIVRE NOIR FRAÎCHEMENT MOULU

*KISS ME  
al dente*



## POLPETTE DELLA MAMMA - 14 €

SPAGHETTI, BOULETTES DE BOEUF, SAUCE TOMATE DELLA MAMMA, ORIGAN, PARMIGIANO

## MAFALDINE AL TARTUFO - 18 €

MAFALDINE, TRUFFE D'ÉTÉ, CHAMPIGNONS, PARMESAN, MASCARPONE, ÉCHALOTES, HUILE DE TRUFFE

# DULCI VITA

---

♥ **TIRAMISU DU CHEF - 12 €**

À PARTAGER

**GRANDEEEE PANETTONE - 14 €**

FAÇON PAIN PERDU, CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE

**AFFOGATO AL CAFFÈ - 8 €**

GLACE À LA VANILLE RENVERSÉE D'UN CAFÉ ITALIEN

**ANGIOLETTI - 9 €**

BEIGNETS DE PÂTE À PIZZA, SAUPOUDRÉS DE SUCRE  
GLACE. SERVIS AVEC DU NUTELLA

