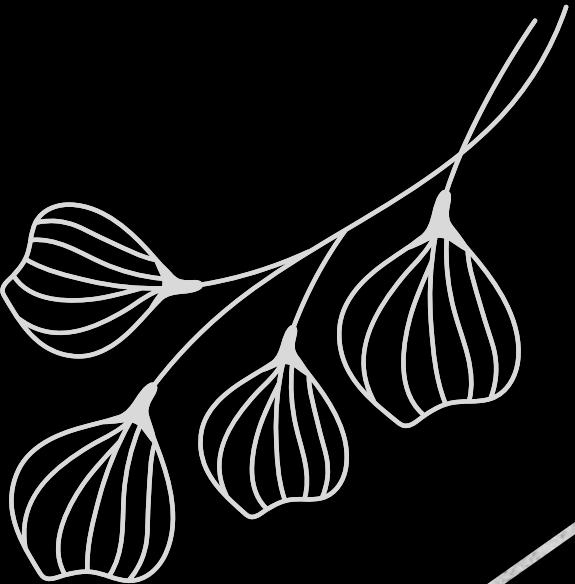




# MENU

---

**POMPEII INNOVATIVE**



# ENTRÉES



**SALADE VERTE**

7.-

**SALADE MÊLÉE**

11.-

**BRUSCHETTA**

10.-

**PARMIGIANA**

17.-

**MOZZARELLA AVEC JAMBON CRU**

30.-

(pour 2 personnes)



**TARTARE DE BŒUF**

20.-

(servi avec toast et frites)



**TARTARE DE SAUMON**

20.-

(servi avec toast et frites)

**PLANCHE DE CHARCUTERIE**

35.-

**ET FROMAGES**

**BURRATA AVEC JAMBON CRU**

18.-

**FRITURES DE POISSONS**

17.-

(calamars et crevettes)



# FRITURES ET GOURMANDISES



## PACCHERIS FRITS

(farcis ricotta et salami) (4 pièces)

13.-

## TRIO DE MONTANARINES

(trio de pizzas frites : classique, mortadelle et pistache, burrata et salami piquant)

16.-

## CROQUETTES DE POMMES DE TERRE FARCISS

MOZZARELLA *FIOR DI LATTE*

13.-

## CROQUETTES DE POMMES DE TERRE FARCISS

RACLETTE ET SALAMI

15.-

## CROQUETTES DE POMMES DE TERRE FARCISS

MORTADELLE ET PISTACHE

15.-

## ARANCINO À LA BOLOGNAISE

(boule de riz farcie safran et bolognaise, frite à l'huile)

15.-

## ARANCINO SAFRAN ET JAMBON CUIT

(boule de riz farcie safran et jambon cuit, frite à l'huile)

14.-

## FRITTATINE DE PÂTES CLASSIQUE

12.-

## FRITTATINE DE PÂTES *CACIO E PEPE*

15.-

## FRITTATINE DE PÂTES *ALLA NERANO*

15.-



# PÂTES

## PENNE LUCIFER

(tomate, ail, piment, beurre, persil)

24.-



## CARBONARA

(guanciale, pecorino romano, oeufs, poivre noir)

25.-



## LASAGNE À LA BOLOGNAISE

(bolognaisse, béchamel, parmesan)

27.-



## TAGLIATELLES AUX CREVETTES ET MORILLES

(crevettes, morilles, échalotes, beurre, vin blanc)

29.-



## SPAGHETTIS CACIO E PEPE AVEC TRUFFES

(pecorino romano, poivre noir, truffes)

29.-



## SPAGHETTIS CACIO E PEPE AVEC TARTARE DE BOEUF

(pecorino romano, poivre noir, tartare de boeuf)

28.-



## SPAGHETTIS AUX VONGOLE

(vongoles, ail, vin blanc, huile d'olive, piment persil)

27.-



## SICILIANA

(aubergines, sauce tomate, basilic, ricotta salée)

25.-



# PLATS DE SAISON

## **RAGOÛT NAPOLETANO**

(raviolis ou fusillis servis avec un ragoût de viande de porc)

29.-



## **ZITIS ALLA GENOVESE**

(oignons dorés, bœuf, vin blanc, huile d'olive, poivre noir)

25.-



## **PACCHERIS ALLO SCARPARIELLO**

(tomates cerises, basilic, parmesan, pecorino, huile d'olive, piment)

25.-



## **PASTA, PATATE E PROVOLA dans la meule de parmesan**

(pommes de terre, provola fumée, guanciale, parmesan, huile d'olive, poivre)

35.-



## **RISOTTO**

29.-



# PLATS DE VIANDE

**Accompagnement au choix**

frites / patates au four / salade / légumes de saison

**CÔTELETTE À LA MILANAISE**

42.-



**ESCALOPE AVEC SAUCE AUX BOLETS**

34.-



**TARTARE DE BOEUF**

33.-



# PLATS DE POISSON

**Accompagnement au choix**

frites / patates au four / salade / légumes de saison

**FRITURES DE POISSONS**

(calamars et crevettes)

30.-



**FILET DE SAUMON**

(cuit au four, pané à la pistache et pesto de pistache)

35.-



# MENUS DÉGUSTATION

## 1ÈRE DÉGUSTATION

100.- P.P

PACCHERIS FRITS 2 pièces

MONTANARINES 2 pièces

TARTARE DE BŒUF

T-BONE 1kg

FROMAGES



130.-P.P

## 2ÈME DÉGUSTATION

PACCHERIS FRITS 2 pièces

MONTANARINES 2 pièces

TARTARE DE BŒUF

MOZZARELLA JAMBON CRU 250g

CÔTE D'HÉRENS 1kg

FROMAGES

## 3ÈME DÉGUSTATION

150.- P.P

PACCHERIS FRITS 2 pièces

MONTANARINES 2 pièces

TARTARE DE BŒUF

MOZZARELLA JAMBON CRU 250g

TOMAHAWK 1kg

FROMAGES

DESSERT AU CHOIX

CAFÉ



# T-BONE



Maturation Sèche **40 Jours**

Pièce noble prélevée sur le **train de côtes postérieur de la jeune génisse**, femelle bovine n'ayant jamais vêlé, réputée pour sa **tendreté naturelle et son persillage équilibré**.

Le **T-Bone** réunit en une seule coupe deux muscles d'exception : la **douceur soyeuse du filet** et la **richesse aromatique du faux-filet** (striploin), séparés par le célèbre os en forme de « T » qui, à la cuisson, intensifie les sucs et magnifie les arômes.

Le persillage fin et homogène – signe d'une alimentation maîtrisée et d'une croissance lente – assure une **jutosité persistante** et un équilibre subtil entre rondeur sucrée et notes minérales.

La maturation sèche de **40 jours** (dry aged) concentre les saveurs et attendrit les fibres musculaires, une **texture fondante et soyeuse**, relevée de nuances complexes de **noisette, beurre frais et cuir noble**.

Grillé sur braise vive, le **T-Bone** est servi avec **sel fumé et huile d'olive extra vierge**, pour sublimer la pureté de la viande et la profondeur de la cuisson.

# CÔTE DE BOEUF D'HÉRENS



Maturation Sèche **45 Jours**

Pièce d'exception **issue du bovin Hérens**, ancienne race autochtone du Valais, élevée en altitude entre 1'200 et 2'000 mètres.

La génétique singulière de cette race, alliée à une alimentation naturelle à base d'herbes alpines et de foins de montagne, confère à la viande une **structure dense, un persillage discret mais profond et un profil aromatique unique**.

La côte de boeuf, coupe noble du train de côtes, offre un équilibre idéal entre **jutosité et intensité aromatique**. Le **persillage** fin et irrégulier apporte une **graisse noble et fondante**, tandis que la fibre musculaire, plus serrée que celle des races de plaine, révèle une **texture ferme et élégante**.

La maturation sèche de **45 jours** (dry aged) intensifie les arômes naturels et développe des **nuances de noisette, d'herbes alpines et de beurre d'alpage**, avec une finale légèrement minérale et ferreuse, signature des viandes de montagne.

Grillée sur braise de bois dur, la côte est servie avec une touche de **sel gris de Bretagne et d'huile d'olive vierge extra non filtrée**, afin de sublimer la pureté du produit et la profondeur du terroir carné dont elle est issue.

# TOMAHAWK IRLANDAIS



Maturation Sèche **35 Jours**

Pièce spectaculaire et d'une grande noblesse, le **Tomahawk** est issu de la **côte antérieure du bœuf irlandais**, conservée avec l'os long de la côte, qui sublime à la fois la présentation et la cuisson lente et homogène.

Les bovins irlandais, élevés en plein air sur les prairies océaniques, se distinguent par un équilibre remarquable entre persillage et structure musculaire. L'alimentation à base d'herbes riches en minéraux et le climat tempéré confèrent à la viande une **fibre tendre mais tonique**, dotée d'un persillage fin et profond garantissant jutosité et intensité gustative.

La maturation sèche de **35 jours** (dry aged) affine la texture et concentre les arômes, offrant un **profil gustatif complexe et persistant**, marqué par des notes de **noisette grillée, de beurre salé et de fer doux**, typiques des viandes de pâturage irlandaises.

Grillé sur braise de chêne ou charbon végétal, le **Tomahawk** développe une **croûte caramélisée et savoureuse**, qui renferme un cœur rosé et juteux.

Servi avec sel fumé et huile d'olive vierge extra, pour exalter la pureté et la puissance naturelle de ce morceau emblématique de la haute boucherie.

# ENTRECÔTE DE GÉNISSE



Maturation Sèche **30 Jours**

Pièce d'un équilibre rare et d'une grande finesse, l'entrecôte provient du **milieu du faux-filet de la génisse**, jeune femelle bovine n'ayant pas encore vêlé, élevée au pâturage et sélectionnée pour sa tendreté naturelle et son persillage régulier.

Le persillage fin et diffus permet une fusion harmonieuse de la graisse intramusculaire lors de la cuisson, offrant une viande **juteuse, douce et ronde**, à la fois élégante et persistante en bouche. La fibre musculaire, plus mûre que celle de la jeune *Scottona* mais encore souple, garantit une mâche soyeuse et onctueuse, idéale pour la cuisson précise à la grille ou à la plancha.

La maturation sèche de **30 jours** (dry aged) affine la palette aromatique, concentrant des notes de **noisette, de beurre frais et de foin séché**, avec une finale légèrement lactique et minérale, signature d'un élevage soigné et d'un affinage maîtrisé.

À la cuisson, l'entrecôte révèle tout son **caractère harmonieux et profond**, avec une croûte fine et un cœur rosé.

Servie simplement avec quelques cristaux de **sel marin et un filet d'huile d'olive vierge** extra douce, afin de préserver la pureté du morceau et l'équilibre naturel de ses saveurs.

# LES PIZZAS

<b>MARINARA</b>	<b>14.-</b>
sauce tomate, ail, origan, huile d'olive	
<b>MARGHERITA</b>	<b>16.-</b>
sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic	
<b>BUFALINA</b>	<b>22.-</b>
tomates cerises, mozz. di bufala, basilic	
<b>DIAVOLA</b>	<b>20.-</b>
sauce tomate, mozz. fior di latte, salami piquant	
<b>BOSCAIOLA</b> possible en calzone	<b>21.-</b>
sauce tomate, mozz. fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris	
<b>LA TRICOLORE</b>	<b>27.-</b>
mozz. fior di latte, tomates cerises, à la sortie jambon cru, rucola, copeaux de parmesan	
<b>POMPEII</b>	<b>21.-</b>
sauce tomate, pancetta, parmesan, poivre	
<b>SAN GENNARO</b>	<b>27.-</b>
mozz. fior di latte, provola, saucisses à rotir, feuilles de navets	
<b>LA FAVOLOSA</b>	<b>28.-</b>
mozz. fior di latte, pesto de pistache, mortadelle, burrata	
<b>LA PORCONA</b>	<b>27.-</b>
mozz. fior di latte, pancetta, provola, patates au four	
<b>RINGHIO</b>	<b>24.-</b>
mozz. fior di latte, sauce tomate, n'dujia, ventricina piquant	

# LES PIZZAS

<b>NAPOLETANA</b> sauce tomate, mozz. fior di latte, câpres, anchois	17.-
<b>CETARESE</b> sauce tomate, mozz. fior di latte, thon, oignons	20.-
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> mozz. fior di latte, gorgonzola, provola, parmesan	22.-
<b>FRATM 2.0</b> mozz. fior di latte, salami au fenouil, fleurs de courge frites, avec croûte farcie de ricotta	27.-
<b>CALZONE NAPOLETANO</b> sauce tomate, ricotta, salami doux, poivre	20.-
<b>VEGETARIANA</b> sauce tomate, mozz. fior di latte, mélange de légumes	19.-
<b>QUATTRO STAGIONI</b> sauce tomate, mozz. fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, artichauts, olives noires, salami piquant	23.-

**Mini-pizzas** disponibles (pizza au choix (FRATM exclue), réduction de 3.-)

Possibilité de faire la “**Pizza a Ruota di Carro**” :  
pizza à la napolitaine de 35 à 40 cm, légère et digestive  
(pizza au choix, supplément de 5.-)

**Demi-mètres** disponibles, uniquement à l'emporter :

Margherita: 60.-

3 goûts à choix: 80.-

# DESSERTS

TIRAMISU

11.-



DÉLICE AU CITRON

12.-



PLATEAU DE FROMAGES

20.-



POMPEII

12.-



DESSERT DU CHEF

12.-

# LISTE DES ALLERGÈNES

1. Gluten (blé, orge, seigle, avoine)
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait et produits laitiers (y compris lactose)
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, etc.)
  9. Céleri
  10. Moutarde
  11. Graines de sésame
  12. Anhydride sulfureux et sulfites
  13. Lupin
  14. Mollusques



En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci d'en avertir notre équipe afin que la cuisine puisse adapter votre plat.