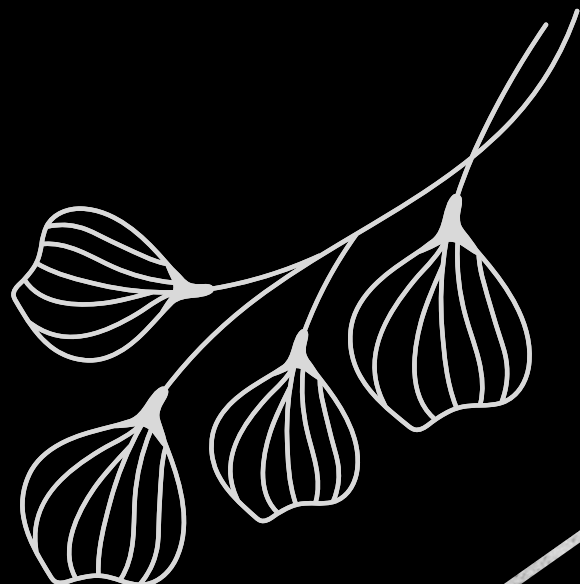




# MENU

---

**POMPEII INNOVATIVE**



# ENTRÉES



**SALADE VERTE**

7.-

**SALADE MÊLÉE**

11.-

**BRUSCHETTA**

10.-

**PARMIGIANA**

17.-

**MOZZARELLA AVEC JAMBON CRU**

30.-

(pour 2 personnes)

**TARTARE DE BŒUF**

(servi avec toast et frites)

20.-



**TARTARE DE SAUMON**

(servi avec toast et frites)

20.-

**PLANCHE DE CHARCUTERIE  
ET FROMAGES**

35.-

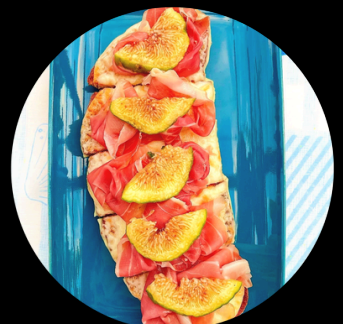
**BURRATA AVEC JAMBON CRU**

18.-

**FRITURES DE POISSONS**

(calamars et crevettes)

17.-



# 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 FARCIES MOZZARELLA *FIOR DI LATTE***

**13.-**

## **CROQUETTES DE POMMES DE TERRE FARCIES RACLETTE ET SALAMI**

**15.-**

## **CROQUETTES DE POMMES DE TERRE FARCIES MORTADELLE ET PISTACHE**

**15.-**

## **ARANCINO À LA BOLOGNAISE**

**15.-**

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

## **ARANCINO SAFRAN ET JAMBON CUIT**

**14.-**

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

## **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**

(bolognaise, 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 VONGOLES**

(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 SCARPARELLO***

(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 vélé, 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 bœuf, 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.

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

# LES PIZZAS

**NAPOLETANA** 17.-

sauce tomate, mozz. fior di latte, câpres, anchois

**CETARESE** 20.-

sauce tomate, mozz. fior di latte, thon, oignons

**QUATTRO FORMAGGI** 22.-

mozz. fior di latte, gorgonzola, provola, parmesan

**FRATM 2.0** 27.-

mozz. fior di latte, salami au fenouil, fleurs de courge frites, avec croûte farcie de ricotta

**CALZONE NAPOLETANO** 20.-

sauce tomate, ricotta, salami doux, poivre

**VEGETARIANA** 19.-

sauce tomate, mozz. fior di latte, mélange de légumes

**QUATTRO STAGIONI** 23.-

sauce tomate, mozz. fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, artichauts, olives noires, salami piquant

**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 digeste  
(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.