

**Tutto è fatto in casa !**  
Certains de nos produits sont importés en direct de nos producteurs en Italie, sans intermédiaire. Quand cela est possible, on privilégie **les produits Bio**

**APERTO** déjeuner / dîner

Lundi au vendredi **12h à 15h / 19h à 23h**  
Week-End **12h à 23h** sans interruption !

# Little nonna

**GLUTEN FREE PIZZERIA**

à **Little nonna, GLUTEN FREE Pizzeria**, on a choisi de manger plus sain, pour lutter contre les maux de ventre, la fatigue, le stress dont le gluten peut être à l'origine **mais le sans gluten prend plus de temps à la cuisson et à la préparation alors soyez patients** ☺

**Envie d'un verre ?**

Nous sommes ouverts toute la journée.  
Idéal pour l'aperitivo !

## A partager ou pas !

**GLUTEN FREE**  
1 produit **8** / 2 produits **14**  
3 produits **21** / 4 produits **26**

**Prosciutto di Parma DOP** 24 mois, jambon italien  
doux et fondant

**Coppa di Capocollo**

**Bresaola e rucola** bœuf séché, roquette et parmesan 1

**Mozzarella di Bufala DOP** arrivée 2 fois par  
semaine de Naples

**Figue et noix +1**

**Burratina al tartufo estivo** avec truffe di Norcia+4

**Bruschettona à la tomate**

**Parmigiano 30 mesi BIO e olive verdi**

Le top du parmesan et olives vertes

**Salami milano** un classique

Supplément MOZZA SANS LACTOSE+1



## Pizza

**GLUTEN FREE**

Pizzetta / Pizza

<b>Nonnargherita</b> mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais	<b>12/15</b>
<b>Il bello Il brutto</b> 4 formaggi, mozza, taleggio, gorgonzola, parmesan	<b>13/16</b>
<b>Diabolo</b> tomates, mozza, poivrons rouges, salami piquan, ricotta salée	<b>14/17</b>
<b>Divorzio</b> tomates, mozza, champignons, jambon blanc	<b>14/17</b>
<b>Estate</b> base pesto, mozza, poivrons, courgettes, aubergines, trio de tomates cerises	<b>18</b>
<b>Marco Polo</b> tomates, mozza, thon, oignons rouges, roquette	<b>19</b>
<b>Alpino</b> base blanche, mozza, girolles, speck, chèvre	<b>20</b>
<b>Re julian</b> base blanche, mozzarella, roquette, figue et parma	<b>21</b>
<b>U'paccherott</b> bufala fumée, tomates cerises, roquette, parmesan et parma	<b>22</b>
<b>Pizza gourmet</b> c'est sur l'ardoise !	<b>23</b>

## Antipasti

**GLUTEN FREE**

**Asian salad** salade de concombre, ciboulette, gambas  
et sésame noir **14**

**Burrata à l'eau de tomate** servi avec une bruschetta  
aux olives et origan, concassé de tomates à l'ancienne **15**

**Frittura calamari** calamars frits **17**

**Manzo** tartare de beauf bio, mayonnaise à l'huile de  
noisette, œuf de caille et feuille d'argent **18**

**Chic Poke Bowl** riz sushi, avocat, mangue, tataki  
saumon au sésame, tomates cerises, shiitake **23**

**La Formule du Midi ! GLUTEN FREE Lundi > Vendredi**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20**

**Entrée + Plat + Dessert 25**

**Parmigiano et olive**

*Ou*

**Entrée du Jour**

**Fusilli norma**

*Ou*

**Plat du Jour**

**Pannacotta au chocolat**

*Ou*

**Dessert du Jour**

Certains fruits et légumes sont **BIO**, agriculture raisonnée, production de proximité (Ile-de-France)

On est 100% **GLUTEN FREE** car il n'y a pas de farines de blé et de produits contenant du gluten à **Little nonna**.

Le Pain **GLUTEN FREE** est fait-MAISON !

# Little nonna

**GLUTEN FREE PIZZERIA**

On a décidé de faire toutes nos pizzas **GLUTEN FREE** avec de la farine de maïs, riz complet, riz demi-complet, sarrasin, les pâtes et les desserts **senza gluten** évidemment.

## Primi Piatti **GLUTEN FREE**

<b>Fusilli norma</b> pasta alla norma, aubergines frits, tomates séchées et ricotta	16
<b>Gnocchi Peter</b> girolles, parma croquants et bufala fumée	18
<b>Tagliatelle au poulpe</b> sauce de tomates cerises, poulpe, oignons croquants et petit pois	20
<b>Risottino mordicchio</b> riz carnaroli au parfum de poisson, tartare de gambas rouges, oignons caramélisés, œuf de tobiko au wasabi	24

## Speciale **GLUTEN FREE**

<b>Coppa burger</b> buns sans gluten, viande bio d'Aubrac, sauce Little, coppa croquants, légumes grillés, gouda et pommes grenailles	18
<b>Salmon fusion</b> pavé de saumon Ecosse label rouge 200gr teriyaki, riz parfumé, brocolis sautés à l'huile de noisette et amandes croquantes	20
<b>Dorota</b> dorade cuite à basse température, herbes méditerranéenne, pommes grenailles vapeur, aioli et pois gourmands	22
<b>Poulpe alla Siciliana secondo noi</b> poulpe grillé, gratin de fenouil, tapenade d'olives et carpaccio d'oranges	23

## Dolci **GLUTEN FREE**

<b>Il Tiramisù</b> à la pistache	9
<b>Semifreddo al caffè</b> servi avec des noisettes caramélisées et crème vanille de bourbon	10
<b>Figuissimo</b> rôti au miel et sa glace aux noix	11
<b>Cheese cake</b> aux cerises confites	12
<b>Pescosa</b> pêche rôti à la cassonade bio, crumble à l'huile d'olive et son sorbet abricot (sans lactose)	14



@littlenonnaparis



Little nonna Paris

Prix nets en euros, service compris / Carte et Ticket Restaurant acceptés / La maison n'accepte pas les chèques