

400°

LABORATORIO



Gennaro Nasti
L'Alchimiste.

Chef au parcours international et exceptionnel,
après Naples, Boston, Chicago,
Gennaro Nasti ouvre le +400 Laboratorio
où il transfigure la tradition napolitaine et
magnifie la pizza.

Alchimiste du levain et des préparations,
le chef Gennaro Nasti compose et interprète,
virtuose napolitain et visionnaire culinaire.



ANTIPASTI

Montanarine 8 €

*Ragù antico con Ricotta, salsiccia
et friarielli*

Burrata et culatello 18 €

Parmigiana di melanzane 12 €

*Aubergines frites, sauce tomate,
provolone, parmesan, basilic*

Insalata di carciofi 16 €

Crème et coeurs d'artichauts grillés

Arancino 8 €

Boulette de riz panée et frite

Planche de charcuterie 25 €

(pour 2 pers.)

*« Culatello », mortadelle, saucisson à la
truffe, légumes grillés et parmesan*

PADELLINI

Fior di latte, Mayonnaise d'Anchois,
Tomate Piennolo Rosso e Giallo,
Acciughe et Stracciatella Nera

26 €

Fior Di Latte, Black Angus séché
et Gorgonzola di Bufala

22 €

Padellino élaboré au Champagne
Laurent Perrier brut,
Fior di latte, Speck,
Taleggio di Bufala,
Truffe noire « Melanosporum »

35 €

POPOLARI

Margherita 15 €

*Tomate napolì,
Fior di Latte di Agerola, Basilic*

Tigre 18 €

*Tomate tigre, Basilic,
Provolone del Monaco*

Antica 18 €

*Ragù antico,
mozzarella di Bufala, Basilic*

Marinara 13 €

*Tomate jaune, Ail noir,
Basilic thai, Origan*

Granbiscotto truffe 20 €

*Fior di latte, Jambon blanc Granbiscotto à la Truffe et
Crème de Pecorino*

Melanzana 19 €

*Crème de Parmezan Parmigiana,
Fior di latte,
Chips de Parmesan*

Tonno e cipolla 20 €

*Fior di latte, Tonno Rosso,
compotée de Cipolla All' Acqua,
Pomme Melannurca*

RUSTICHE

Fior di latte, Salsiccia,
Friarielli, Provola
22 €

Fior di latte, Scarole frisée italienne,
Olives noires, Câpres, Acciughe,
Provolone del Monaco
22 €

FOCACCIA

Fior di latte, Stracciatella au basilic,
Culatello, Pomodoro semi-secco
28 €

Fior di latte, Mousse de Mortadella,
Stracciatella,
Crème et éclats de pistache
24 €

DESSERTS

Baba au Rhum,
Crème pâtissière, Cerises Amarena
12 €

Mousse aux Chocolats
d'Equateur, du Mexique et d'Inaya,
Crumble d'Amandes,
Confiture de Tomate San Marzano
13 €

Torta Caprese au Chocolat et Amandes,
Jus d'Orange et Crème de Pistache
14 €

BOISSONS CHAUDES

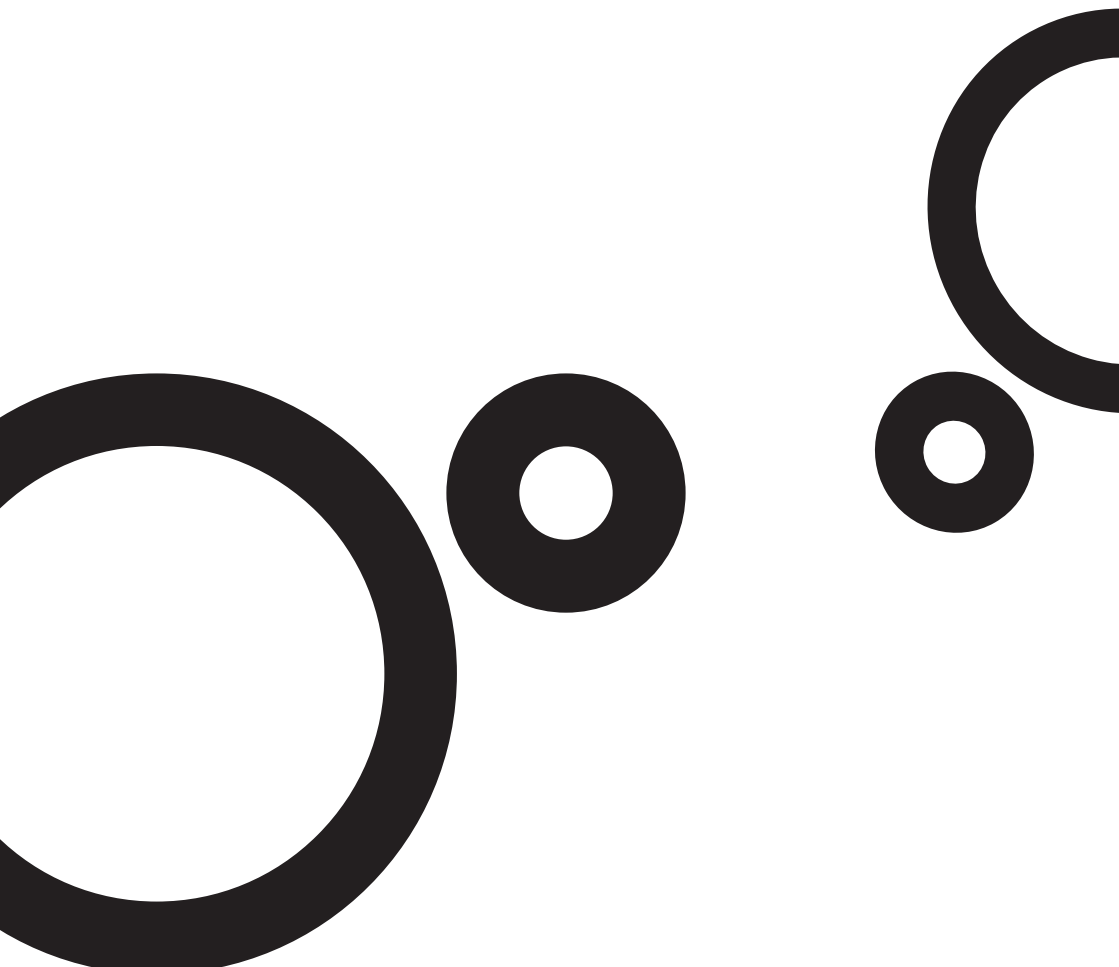
Café napolitain à partager, Maison Toraldo
10€

Espresso, Déca
3€

Double espresso
6€

Thé et Rooibos Dammann Frères
Agrumes Citrus, Darjeeling
Smokey lapsang, Soleil vert, Rooibos agrumes
5€

SOURCING & PARTNERSHIPS



STORIA e SAPORI
Importateur et sourceur de produits italiens de qualité

GOELDIN
Chef



CASA
MARRAZZO
1924
Artigiani da sempre

400°
LABORATORIO

