

Le Pizze

Sauce tomate Bio 100% Italienne, Huile d'Olive Extra Vierge, Fior di Latte napolitaine

Marinara **8,00**

Sauces tomate Bio, Huile d'olive extra vierge, ail et basilic

Margherita **11.00**

Sauce tomate Bio, fior di latte, basilic

Diavola **14.50**

Sauce tomate Bio, fior di latte, Spianata calabra, oignons confits, basilic

Napoletana **13.00**

Sauce tomate Bio, fior di latte, anchois, câpres, basilic

Capricciosa **16.00**

Sauce tomate Bio, fior di latte, Jambon blanc, champignons, artichauts, Spianata calabra, olives, basilic

Verdure **14.00**

Sauce tomate Bio, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons olives, basilic

Bresaola **15.00**

Sauce tomate bio, fior di latte, bresaola, tomates cerises, roquette, parmesan

Formaggi **14.00**

Sauce tomate Bio, Gorgonzola DOP, fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan

Formaggi Bianca **14.00**

Mascarpone, fior di latte, gorgonzola, scamorza, taleggio, parmesan

Calzone **14.00**

Sauce tomate Bio, fior di latte, Jambon blanc , basilic

Regina **14.50**

Sauce tomate Bio, fior di latte, Jambon blanc, champignons, basilic

Tonno **15.00**

Sauce tomate Bio, fior di latte, filets de Thon, câpres, olives noires, basilic

Parma **16.00**

Sauce tomate Bio, fior di latte, Jambon de Parme, roquette

Mortadella **17.00**

Mascarpone, fior di latte, mortadella, burrata, pesto de pistache

N'Duja **15.00**

Sauce tomate bio, fior di latte, N'duja, oignons confits, ricotta, basilic

Tartufina della Casa **18.00**

Mascarpone, fior di latte, scamorza; champignons et crème de Truffe

Pasticcio Vero **19.00**

Mascarpone, fior di latte, speck, champignons, creme de Truffe, burrata et roquette

Prix net service compris

Antipasti

Roquette, tomates cerises et parmesan	6.00
Tomates coeur de boeuf et Mozzarella di Bufala, basilic	9.00
Salade de haricots-verts, champignons et pecorino	9.00
Bruschetta tomate, ail et basilic	8.00
Pizzetta à la creme de truffe et scamorza fumée	12.00
Crostini au pesto, jambon de Parme et Scamorza	9.00
Beignets d'artichauts et mozzarella	9.00
Burrata Pugliese 300 gr, tomates cerises et pesto	15.00
Cassolette de provola fumée au thym et Huile d'olive	8.00

Insalata

Antipasti de légumes grillés et roquette	13.00
Antipasti de légumes grillés et Mozzarella di Bufala	15.00
Antipasti de légumes grillés et San Daniele.	16.00
Antipasti de légumes grillés, San Daniele et Mozzarella	17.00

Al Forno

Lasagna della Nonna	15.00
Lasagne à la Bolognese servie avec une salade de roquette	
Lasagna végétarienne	14.00
Lasagne maison aux courgettes, champignons et poivrons	
Aubergines alla Parmigiana et roquette	14.00
Plat chaud vegetarien. Aubergines, sauce tomate, mozzarella et Parmesan	
Gratin de penne à la creme de truffe et jambon blanc	17.00

Tartare et Carpaccio

Garniture Caponata ou Pomme de terre sautées

Carpaccio de Boeuf, roquette et parmesan	15.00
Tartare de Boeuf Italien	15.00
Huile d'olive extra vierge, câpres, parmesan, artichauts, persil, jaune d'oeuf, oignons	
Tartare de Thon, avocat et herbes fraîches	18.00

Menu Bambino 13 €

Pâtes nature ou sauce tomate Bio ou Pizza Bambino + Glace au choix + Boisson

Plats du jour et formule déjeuner à l'ardoise

Dolce

Pizza Nocciolata	6.00
Tiramisu Classico	7.00
Tiramisu Speculoos	7.00
Crème brûlée	7.00
Panna Cotta aux fruits rouges	7.00
Fondant au chocolat, glace vanille	9.00

Gelati

Coupe de Glaces : *Chocolat de Tanzanie, noisette de Rome, vanille Bourbon, citron de Sicile, café Arabica, mangue, pistache, fraise Sengana*

2,5 la boule

Chocolat ou café liégeois	8.00
Colonel Citron	9.00

Prix net service compris

Boissons

Aperol SPRITZ	9
Campari SPRITZ	9
Americano	10
Moscow Mule	9
Bellini	8
Rossini	8
Amarreto SPRITZ	9
Alcool Soda	9
Coupe de Champagne	10
Coupe de Prosecco	7

SOFT DRINK 5

Coca

Coca zero

Perrier

Schweppes

Orangina

Ice tea

Jus de Fruits 20 cl 4

Orange, pomme, ananas

BIERRES

Nastro Azzurro 6 33cl

Demi 4 Ginette Bio

Pinte 7 Ginette Bio

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Deca 2,7

Double expresso 4

Thé ou Tisane 4

VINS ROSES 14cl / 75cl

<i>IGP Méditerranée</i>	6 / 22
<i>Minuty Prestige Cotes de Provence</i>	32

VINS ROUGES

<i>Valpolicella</i>	7 / 25
<i>Chianti Classico</i>	32
<i>Primitivo Bio</i>	6 / 22
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	23
<i>Lilium IGT Toscana</i>	9 / 42
<i>Nero d'Avola, Sicile</i>	31
<i>Salento Pugliese</i>	34

VINS BLANCS

<i>Orvieto Classico</i>	6 / 22
<i>Petit Chablis</i>	29
<i>Soave Classico</i>	32