



Cuisson au feu de bois

PIZZA

Marinara . 12 €

Sauce Tomate S.Marzano . Ail . Origan .
Huile d'Olive

Margherita . 13 €

Sauce tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Basilic . Huile d'Olive

Margherita Di Bufala . 14 €

Sauce Tomate S.Marzano . Basilic . Mozzarella Di
Bufala . Huile d'Olive

Napoli . 15 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Capres . Anchois . Olives

Quattro Formaggi . 16 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte
Gorgonzola . Scamorza . Chevre

Regina . 16 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di latte .
Champignons . Jambon Cuit

Quattro Stagioni . 17 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Champignons . Jambon Cuit . Artichauts . Olives

Calzone (pizza fermée) . 16 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Champignons . Jambon Cuit

Vegetariana . 18 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Courgettes . Aubergines . Champignons . Artichauts .
Poivrons grillés . Olives

Pizza de la semaine

(voir ardoise)

PIZZA SPÉCIALES

San Daniele . 20 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Roquette . Jambon San Daniele . Pesto basilic .
Copeaux de Parmigiano . Tomato Cerise

Calabrese . 18 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte . 'Nduja
. Spianata Calabrese . Oignon Rouge . Piment Vert

Al Pesto . 17 €

Pesto basilic . Tomates cerises roties . Jambon San Daniele .
Mozzarella Di Bufala . Parmigiano rapé . Basilic

Tonnara . 18 €

Sauce tomate S.Marzano . Oignons confits . Mozzarella Di
Bufala . Filets de Thon . Parmigiano . Olives

Mortadellatsa . 19 €

Crème d'artichauts . Mozzarella Fior di Latte . Mortadelle .
Stracciatella . Pesto de pistache . Pistaches

Bresaola . 19 €

Mozzarella Fior di Latte . Chèvre . Miel . Bresaola

Parmigiana . 17 €

Sauce Tomate bio . Mozzarella Fior Di Latte . Copeaux de
Parmigiano . Aubergines . Huile à l' Ail . Menthe Emincée

Al Salmone . 20 €

Mozzarella Fior Di Latte . Roquette . Saumon fumé .
Stracciatella . Zeste de citron . Tomates Cerises

Nero di Tartufo . 22 €

Crème de truffes d'été . Stracciatella . Jambon blanc .
Champignons . Pecorino romano

Suppléments: Burrata 4€, Stracciatella 4€, Jambon blanc 3€, Jambon San Daniele 4€, Légume 2€, Artichauts 3€

Service Compris

ENTRÉES

Focaccia e straciatella	9 €
Focaccia . Tomate cerises . Straciatella . Origan	
Bufala Caprese	9,5 €
Mozzarella di Bufala . Tomates . Basilic . Crème Balsamique	
Burrata	10,5 €
Roquette . Tomato . Pesto maison . Crème Balsamique	
Antipasti à partager	20 €
Fromages . Charcuteries . Légumes grillés au four à bois . Roquette	

PLATS

cuisinés au feu de bois

Parmigiana	16 €
Aubergines , Mozzarella, Parmesan, Sauce tomate, Basilic	
Lasagnes	16 €
Lasagnes maison et mozzarella gratinée	
Esacalope milanaise	19 €
Acompagné de taglierini à la tomate	

PASTA

Choisissez vos pâtes fraîches et votre sauce :



Taglierini



Gnocchi di patate



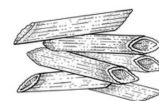
Spaghetti



Radiatori



Rigatoni



SANS GLUTEN (Penne)
+2 €

Bolognese	Boeuf haché . Sauce tomate	16 €
Carbonara	pecorino romano . Jaune d'oeuf. Guanciale	16,5 €
Arrabiata	Sauce tomate . Piment . Ail	15 €
Amatriciana	Sauce tomate . Guanciale . Piment . Ail	16,5 €
Pesto e straciatella	Pesto de basilic . Eclats de pistaches . Straciatella	16,5 €
Cacio e pepe	Pecorino Romano . Poivre	16 €
Gorgonzola	Sauce gorgonzola	16,5 €
Putanesca	Sauce tomate . Anchois . Câpres . Olives	17 €
Saumon	Crème fraîche . Saumon . Parmigiano	19 €
Tartufo	Crème de truffe d'été . Parmigiano	21 €

Suppléments: Burrata 4€, Straciatella 4€, Jambon San Daniele 4€, Artichauts 3€

DESSERTS

Tiramisu su Classico	Café	7,5 €
Tiramisu Pistacchio	Crème pistache	8,5 €
Piccola Pizza Nocciolata		8 €
Panna Cotta de la nonna	Mangue ou Amarena	7,5 €

GLACES BIO

Parfums: Vanille, Fraise, Citron, Chocolat, Melon, Pistache

1 boule	3 €
2 boules	6 €
3 boules	7,5 €
Suppléments Crème fouettée . 1,5 €	

COUPES GLACÉES

Dama bianca	Glace vanille . Sorbet chocolat . Crème fouettée . Nocciolata	9 €
Amarena	Glace vanille . Cerises amarena . Crème fouettée	9 €
Limonata	Sorbet citron . Limoncello . Zestes de citron	8,5 €
Pistacchio	Glace Pistache . Crème de pistache . Crème fouettée . Eclats de pistache	9,5 €

VINS

VINS BLANCS

Orvieto Classico Secco AOP

Parfum distinct de fleurs de genêt et de citron.

Bianco Terre Siciliane IGP

Sec, notes d'agrumes et de minéraux.

VINS ROUGES

Montepulciano d'Abruzzo (Valle D'oro) AOP

Franc et généreux, bouquet aux parfums de fruits rouges et réglisse

Chianti – Vino biologico AOP

Tannique, épicé avec des notes de fruits mûrs

Nero d'Avola (Tenuta Rapitalà) IGP

Arômes de fruits noirs, des touches florales sur un fond d'herbes aromatiques.

VINS ROSÉS

Terrazza D'Italia - Rosé Trevenezie IGP

Sec, goût léger et fruité.

VINS PÉTILLANTS

Lambrusco di Modena AOP (Rouge)

Notes de fruits des bois et de violette, soutenus par de légers tanins.

Prosecco Bolla AOP

Verre (14cl) Btl (75cl)

5 € 25 €

7 € 32 €

5 € 25 €

32 €

7 € 29 €

4,5 € 25 €

Btl (75cl)

22 €

25 €

BIÈRES

BOUTEILLES <33cl>

Moretti 6,5 €

Moretti 0,0% sans alcool 5,5 €

PRESSION

*Blonde (Brasserie de gayant)

*Blanche (Belzebuth)

*IPA (Brasserie Goudale)

25cl/ 50cl

4,5 €/ 8€

4,5 €/ 8€

4,5 €/ 8€

DIGESTIFS

Limoncello (4cl)

7,5 €

Grappa (4cl)

9 €

Service Compris

COCKTAILS <4CL D'ALCOOL>

* Aperol Spritz	Aperol . Prosecco . Eau pétillante	11 €
* Limoncello Spritz	Limoncello . Prosecco, Eau pétillante	11 €
* Campari Tonic	Campari . Tonic	10 €
Negroni	Gin . Campari . Vermouth rouge	12 €
Americano	Campari . Vermouth . Eau pétillante	12 €
Martini al Caffè	Espresso . Vodka . Liqueur de café	12 €
Negroni Sbagliato	Campari . Vermouth rouge . Prosecco	12 €
Hugo Spritz	Prosecco . Sirop de fleur de sureau . Eau pétillante . Menthe	12 €

HAPPY HOURS

<17H => 21H>

Sur les produits marqués (*)

- Cocktails XL	12 €
- Bière 50cl	6 €
- Thé glacé XL, Citronnade XL	6 €

SOFTS

Jus de fruits bio (25cl)	Orange . Pomme . Nectar de pêche	5,00€
* Thé glacé XL maison , Citronnade gingembreXL (50cl)		7,00€
Limonata (27.5cl)	Limonata . Mandarino . Citron Gingembre . Chinotto	6,00€
Sodas (33cl)	Coca-Cola (33cl) . Coca Cola Zéro (33cl) . Perrier (33cl) . Fuze Tea(25cl)	5,00€
Eaux (1L)	San Pellegrino . Vittel	6,00€
Crodino (10cl)	Apéritif Amer Sans Alcool	4,00€

CAFÉ

Expresso	2,5 €
Macchiato	3,5 €
Cappuccino	4,5 €
Chocolat chaud	5 €
Affogato	8 €

Service Compris