



## LA PIZZERIA

### En Solo ou à Partager ...

<b>Mozzarella di Bufala « Barlotti » DOP</b> <i>Accompagnée de tomates grappe</i>	8 €
<b>Burratina fraîche des Pouilles</b> <i>Accompagnée de tomates grappe</i>	9 €
<b>Jambon San Daniele affiné 18 mois</b> <i>Tranché minute &amp; gressins</i>	15 €
<b>La grande assiette d'Antipasti</b> <i>Légumes grillés, tomates grappe, mozzarella di Bufala</i>	16 €

### Plats & Salades

<b>La Caesar de la Jatte</b> <i>Mesclun, croûtons, copeaux de parmesan, volaille rôtie au thym</i>	15 €
<b>Lasagne Bolognaise maison</b> <i>Accompagnée d'une salade de roquette...</i>	14 €
<b>Salade Veggan</b> <i>Grenade, gingembre, citrons confits, sésame, millet, cerfeuil, Haricots Hazuki, zeste de citron vert, radicchio</i>	13 €
<b>La Niçoise de la Jatte</b> <i>Tomates, œufs, thon frais, olives Taggiasche, haricots verts, Pommes de terre, pousses de salades</i>	16 €
<b>Carpaccio de bœuf</b> <i>Copeaux de parmesan, champignons de Paris frais et huile d'olive...</i>	16 €

Nos pizzas sont élaborées avec une farine biologique locale. La mouture de cette farine par broyage entre deux meules, préserve les nutriments, acides gras et vitamines du blé tout en assurant une meilleure digestibilité. Un temps de levage de 72 heures minimum donne à notre pâte une texture moelleuse et légère.

### « Possibilité de vente à emporter »

## Pizzas

<b>Asparagi &amp; Rostello</b> <i>Crème d'asperges blanches / jambon Rostello aux herbes Asperges blanches, roquette, copeaux d'asperges vertes</i>	17 €	<b>Quattro</b> <i>Stracchino / gorgonzola / parmesan / mozzarella fior di latte</i>	14 €
<b>Burrata</b> <i>Tomate confites / pesto / burrata des pouilles / huile d'olive</i>	17 €	<b>Mafiosa</b> <i>Tomate / mozzarella fior di latte / anchois / câpres Olives Taggiasche</i>	15 €
<b>Forza</b> <i>Tomate / mozzarella fior di latte / n'duja saucisse piquante poivrons verts / oignons marinés au balsamique</i>	15 €	<b>Margherita</b> <i>Tomate / basilic frais / mozzarella di bufala</i>	13 €
<b>San Daniele</b> <i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon San Daniele 24 mois Copeaux de parmesan / roquette</i>	17 €	<b>Melanzana</b> <i>Confit d'aubergines / mozzarella fior di latte / aubergines de Sicile Origan / ricotta aux herbes</i>	16 €
<b>Bianca aux truffes</b> <i>Stracchino / truffes noires</i>	29 €	<b>Parigi / avec ou sans oeuf</b> <i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon Rostello aux herbes Champignons de Paris frais</i>	14 € / 16 €

## Desserts

<b>Tiramisù au café</b>	6 €	<b>Glaces &amp; sorbets</b> par Christophe Pedone (le parfum) <i>Citron, framboise, caramel au beurre salé, cappuccino chocolat, pistache, vanille, yaourt</i>	3 €
<b>Pannacotta du moment</b>	6 €	<b>Café &amp; ses gourmandises maison</b>	6 €
<b>Salade de fruits</b>	8 €	<b>Café / Limoncello &amp; Gourmandises</b>	9 €
<b>Affagato</b>	6 €		



## LA PIZZERIA

### Apéritifs

Champagne Jacquart <i>brut ou rosé...</i>	<b>12cl</b> 10 € / 11 €
Spritz <i>Apérol ou Campari / Prosecco / eau de Perrier / orange fraîche</i>	7 €
Limoncello Spritz <i>Limonello / prosecco / eau de Perrier / basilic frais &amp; citron</i>	7 €
Piscine de Prosecco	7 €
Mojito <i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade &amp; eau pétillante</i>	8 €
Bellini <i>Crème de pêche &amp; Prosecco</i>	7 €

### Sodas & Bières

Coca Cola & Coca Cola Zéro (33 cl)	5 €
Ice tea pêche (25cl)	5 €
Schweppes (25 cl)	5 €
Limonade Lorina, Orangina, Perrier (33 cl)	5 €
Peroni servie à la Pression (25 cl)	5 €

### Boissons fraîches

#### « Ffaits Maison » 25 cl

La citronnade	4 €
Grand Air <i>Kiwis, concombre, menthe fraîche, pommes</i>	6 €
Detox <i>Pommes / concombre / céleri / citron</i>	6 €
Bonne Mine <i>Pommes / Carottes / Gingembre</i>	6 €

#### « Les jus de fruits » 25 cl

Oranges pressées / Citron pressé	5 €
Jus Pomme, Jus d'ananas	5 €
Nectar d'abricot	5 €
Jus de fruits à la fraise	5 €

### Vins Blancs

Veneto IGT - Pinot Grigio <i>Tenuta Ca' Bonali. Léger, fruité &amp; surtout rafraichissant</i>	<b>15cl</b> 7 €	<b>75cl</b> 32 €
Terre Siciliane – Piano Maltese <i>Tenuta Rapitala. Ensoleillé &amp; minéral...toute la Sicile</i>	6 €	25 €
Alto Adige DOC – Cuvée EWA <i>Gourmand &amp; surprenant. Vin du Trentino</i>	7 €	34 €
Winerie Parisienne <i>Fin &amp; décomplexé, vin local, made in Paris</i>	6 €	25 €

### Vins Rosés

Winerie Parisienne <i>Fin &amp; décomplexé, vin local, made in Paris</i>	<b>15cl</b> 6 €	<b>75cl</b> 25 €
---	-----------------	------------------

### Vins Rouges

Winerie Parisienne <i>Fin &amp; décomplexé, vin local made in Paris</i>	<b>15cl</b> 6 €	<b>75cl</b> 25 €
Montepulciano d'Abbruzzo DOC <i>Cantina Zacagnini. La légèreté, la souplesse Et tout l'équilibre des Abruzzes</i>	7 €	34 €
Lacryma Christi Del Vesuvio <i>La puissance &amp; les tanins raffinés du Vésuve</i>	6 €	26 €
Valpolicella Classico Superiore DOC <i>L'élégance d'un vin profondément Vénitien</i>	7 €	34 €

### Eaux, Cafés, Thés

San Pellegrino / Vittel <b>50 cl</b>	3 €
Expresso / Décaféiné	3 €
Thés / Infusions / Cappuccino	5 €
Café crème / Café frappé	