



LA PIZZERIA

En Solo ou à Partager...

Salades & Plats

Mozzarella di bufala « Barlotti » DOP <i>Accompagnée de tomates grappe</i>	8 €	La Caesar de la Jatte <i>Romaine, mesclun, croûtons, copeaux de parmesan Volaille rôtie au thym</i>	15 €
Burratina fraîche des Pouilles <i>Accompagnée de tomates grappe</i>	9 €	Assiette de melon, jambon Borgoforte	14 €
Jambon San Daniele affiné 18 mois <i>Tranché minute & gressins</i>	15 €	La Niçoise de la Jatte <i>Romaine, mesclun, tomates, œufs, thon mi-cuit, anchois crus, Olives Taggiasche, haricots verts, pommes de terre, oignons</i>	16 €
La Grande Assiette d'Antipasti <i>Légumes grillés, mozzarella di bufala, tomates grappe, Bresaola & gressins</i>	16 €	Carpaccio de bœuf <i>Copeaux de parmesan, champignons de Paris frais & huile d'olive</i>	16 €

Pizzas

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 »

Veggie <i>Légumes grillés / aubergines / courgettes / poivrons Mozzarella fior di latte / tomate / oignons Tropéa / basilic</i>	16 €	Quattro <i>Stracchino / gorgonzola / parmesan / mozzarella fior di latte</i>	14 €
Burrata <i>Tomates confites / pesto / burrata des Pouilles / huile d'olive</i>	17 €	Mafiosa <i>Tomate / mozzarella fior di latte / anchois / câpres Olives Taggiasche</i>	15 €
Forza <i>Mozzarella fior di latte / tomates Datterino / n'duya Oignons Tropea / basilic</i>	15 €	Melanzana <i>Confit d'aubergines / mozzarella fior di latte / Aubergines de Sicile / Origan / ricotta aux herbes</i>	16 €
San Daniele / avec Burrata <i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon San Daniele 18 mois Copeaux de parmesan / roquette</i>	17 € / 21 €	Parigi / avec ou sans œuf <i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon Rostello aux herbes Champignons de Paris frais</i>	16 € / 14 €
Bianca aux truffes <i>Stracchino / truffes d'été</i>	24 €	Laura <i>Mozzarella fior di latte / tomates Datterinos / basilic / bufala</i>	14 €
Marguerita <i>Tomate / basilic frais / mozzarella di bufala</i>	13 €	Mortadella <i>Mozzarella fior di latte / mortadelle / éclats de pistache Basilic / ricotta</i>	15 €

Desserts

Tiramisù au café	6 €	Pastèque en solo ou à partager	4 €
Pannacotta du moment	6 €	Assiette de Melon	6 €
Juste des Framboises (125g)	10 €	Glaces & sorbets <i>par Christophe Pedone – Le parfum</i>	3 €
Affogato	6 €	<i>Citron, Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, Abricot</i>	
		Café & ses gourmandises maison	6 €



LA PIZZERIA

Apéritifs

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

Sodas & Bières

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

Boissons fraîches

« *Faits maison* »

	<i>25 cl</i>
La Citronnade	4 €
Grand Air	6 €
<i>Kiwis, concombre, menthe fraîche, pommes</i>	
Detox	6 €
<i>Pommes, concombre, céleri, citron</i>	
Bonne Mine	6 €
<i>Pommes, carotte, gingembre</i>	

« *Les jus de fruits* »

Orange pressée / Citron pressé	5 €
Jus de pommes, jus d'ananas	5 €
Nectar d'abricot	5 €
Jus de fruits à la fraise	5 €

Vins Blancs

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

Vins Rosés

	<i>15 cl</i>	<i>75cl</i>
Winerie Parisienne	6 €	25 €
<i>Fin & décomplexé, vin local, made in Paris</i>		
Château Minuty	12 €	55 €
<i>Cuvée Rose & Or 2016</i>		

Vins Rouges

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

Eaux, Cafés & Thés

San Pellegrino (50 cl) / Vittel (50 cl)	3 €
Expresso / Décaféiné	3 €
Thés / Infusions / Cappucino	5 €
Café crème / Café frappé	5 €