



LA PIZZERIA

Entrées

Crème de Cèpes	12 €
San Daniele & Burratina des Pouilles <i>Tranché minute, affiné 18 mois, gressins</i>	20 €
Haricots vert, champignons de Paris frais & Parmesan	8 €
Tagliatelles de Courgettes & Burratina	9 €
Assiette de Charcuteries Italiennes <i>Mortadelle, coppa, spianata piccante, bocconcini, gressins</i>	16 €

Salades & Plats

La Caesar de la Jatte <i>Mesclun, croûtons, parmesan, volaille rôtie au thym, tomates</i>	15 €
Figues & Bresaola <i>Mesclun, figues fraîches, bresaola, roquette, parmesan</i>	13 €
La Niçoise de la Jatte <i>Romaine, mesclun, tomates, œufs, thon mi-cuit, anchois</i>	16 €
La Grande Assiette d'Antipasti <i>Légumes grillés, mozzarella di bufala, figues fraîches</i>	16 €
Carpaccio de bœuf <i>Huile d'olive, copeaux de parmesan, champignons frais, roquette</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 »

San Daniele / avec burrata <i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon San Daniele 18 mois</i>	17 € / 21,50 €	Fichi <i>Mozzarella fior di latte / figues fraîches / bresaola / oignons / basilic</i>	15 €
<i>Copeaux de parmesan / roquette</i>		Mortadella <i>Mozzarella fior di latte / mortadelle / éclats de pistache</i>	15 €
Veggie <i>Légumes grillés / aubergines / courgettes / poivrons</i>	16 €	<i>Basilic / ricotta</i>	
<i>Tomate / mozzarella fior di latte / oignons Tropea / basilic</i>		Quattro <i>Stracchino / gorgonzola / parmesan / mozzarella fior di latte</i>	14 €
Forza <i>Tomate / Mozzarella fior di latte / Spianata picante</i>	15 €	Mafiosa <i>Tomate / mozzarella fior di latte / anchois / câpres</i>	15 €
<i>Gorgonzola / basilic</i>		<i>Olives Taggiasche</i>	
Bianca aux truffes <i>Stracchino / truffes d'hiver</i>	24 €	Girolles <i>Crème de girolles / mozzarella fior di latte / girolles fraîches</i>	17 €
Margherita <i>Tomate / basilic frais / mozzarella di bufala</i>	13 €	Parigi / avec ou sans œuf <i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon Rostello aux herbes</i>	16 € / 14 €
		<i>Champignons de Paris frais</i>	

Desserts

Tiramisù au café	6 €	Crème Caramel	6 €
Pannacotta du moment	6 €	Mousse au Chocolat	6 €
Pizza au Nutella	5 €	Glaces & sorbets par Christophe Pedone	3 €
Crumble de saison <i>Poires & raisin secs</i>	6 €	<i>Le parfum Citron, Fraise, Vanille, Chocolat, Pistache, 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 / Virgin Mojito	8 € / 6 €
<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 / Chocolat chaud	5 €