



LA PIZZERIA

Entrées

Velouté de Potiron & Amaretti	10 €
San Daniele & Burratina des Pouilles <i>Tranché minute, affiné 18 mois, gressins</i>	20 €
Haricots vert, champignons de Paris frais & Parmesan	8 €
Burratina & tagliatelles de courgettes	9 €
Assiette de Charcuteries Italiennes <i>Mortadelle, coppa, spianata piccante, bocconcini, gressins</i>	16 €

Plats & Salades

Salade Caesar <i>Mesclun, croûtons, parmesan, volaille rôtie au thym, tomates</i>	15 €
Salade Niçoise <i>Romaine, mesclun, tomates, œufs, thon mi-cuit, anchois Olives Taggiasche, haricots verts, pommes de terre, oignons</i>	16 €
Lasagne & roquette	15 €
La Grande Assiette d'Antipasti <i>Légumes grillés, mozzarella di bufala, Bresaola & gressins, tomates</i>	16 €

Pizzas

Nos pizzas sont élaborées avec un mélange de farine blanche et farine intégrale biologique.
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 ou sans burrata 17 € /21,50 € <i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon San Daniele 18 mois Copeaux de parmesan / roquette</i>		Mortadella 15 € <i>Mozzarella fior di latte / mortadelle / éclats de pistache Basilic / ricotta</i>	
Veggie 16 € <i>Légumes grillés / aubergines / courgettes / poivrons Tomate / mozzarella fior di latte / oignons Tropea / basilic</i>		Quattro 14 € <i>Stracchino / gorgonzola / parmesan / mozzarella fior di latte</i>	
Forza 15 € <i>Tomate / Mozzarella fior di latte / Spianata picante Gorgonzola / basilic</i>		Mafiosa 15 € <i>Tomate / mozzarella fior di latte / anchois / câpres Olives Taggiasche</i>	
Bianca aux truffes 29 € <i>Stracchino / truffes noires Melanosporum</i>		Parigi / avec ou sans œuf 16 € /14 € <i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon Rostello aux herbes Champignons de Paris frais</i>	
Margherita 13 € <i>Tomate / basilic frais / mozzarella di bufala</i>		Colannata 15 € <i>Stracchino / Pommes de terre / lard de Colonnata / romarin</i>	

Desserts

Tiramisù au café 6 €	Crème Caramel 6 €
Pannacotta du moment 6 €	Mousse au Chocolat Valrhona 6 €
Pizzetta à la pâte à tartiner « maison » 5 €	Fromage blanc & miel au romarin 6 €
Café & ses gourmandises maison 8 €	Glaces & sorbets par Christophe Pedone – <i>Le parfum</i> 3 € <i>Citron, Fraise, Vanille, Chocolat, Pistache, Abricot</i>



LA PIZZERIA

Apéritifs

Coupe de Prosecco	12 cl	7 €
Spritz	12 cl	7 €
<i>Apérol ou campari / Prosecco / eau de Perrier / orange fraîche</i>		
Limoncello Spritz	12 cl	7 €
<i>Limoncello / Prosecco / eau de Perrier / basilic frais & citron</i>		
Mojito / Virgin Mojito	8 € / 6 €	
<i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade & eau pétillante</i>		
Bellini		7 €
<i>Crème de pêche, champagne</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* »

La Citronnade	25 cl	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 tomate, jus de Cramberry	5 €

Vins Blancs

Venoto IGT – Pinot Grigio	15 cl	75 cl	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

Winerie Parisienne	15 cl	75 cl	6 €	25 €
<i>Fin & décomplexé, vin local, made in Paris</i>				
Château Minuty Cuvée Rose & Or 2016			11 €	55 €

Vins Rouges

Winerie Parisienne	15 cl	75 cl	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	