



LA PIZZERIA

Entrées

Velouté de Butternut	7 €
<i>Graines de courges torrifiées, huile d'Olive</i>	
San Danièle & Burratina des Pouilles	20 €
<i>Tranché minute, affiné 18 mois, gressins</i>	
Caponata & Oeuf poché	10 €
<i>Compotée de légumes légèrement acidulée, vinaigre de Balsamique</i>	
Burratina & tagliatelles de courgettes	9 €
Bruschetta Gambas, avocat & agrumes	11 €
<i>Crème d'avocat, gambas, suprême d'orange</i>	

Plats & Salades

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

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 burrata	17 € / 21,50 €	Calzone	15 €
<i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon San Danièle 18 mois Copeaux de parmesan / roquette</i>		<i>Jambon Rostello / roquette / tomates fraîches Mozzarella fior di latte / champignons</i>	
Veggie	16 €	Quattro	14 €
<i>Légumes grillés / aubergines / courgettes / poivrons Tomate / mozzarella fior di latte / oignons Tropea / basilic</i>		<i>Stracchino / gorgonzola / parmesan / mozzarella fior di latte</i>	
Forza	15 €	Mafiosa	15 €
<i>Tomate / mozzarella fior di latte / n'duya / basilic Oignons Tropea / tomates / poivrons</i>		<i>Tomate / mozzarella fior di latte / anchois / câpres Olives Taggiasche</i>	
Bianca aux truffes	29 €	Parigi / avec œuf	14 € / 16 €
<i>Stracchino / truffes noires Melanosporum</i>		<i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon Rostello Champignons de Paris frais</i>	
Margherita	13 €	Colannata	15 €
<i>Tomate / basilic frais / mozzarella di bufala</i>		<i>Stracchino / pommes de terre / lard de Colannata / romarin</i>	
Carciofi	16 €	Frutti di Mare	16 €
<i>Stracchino / petits artichauts / roquette / parmesan</i>		<i>Compotée de tomates cerises / mozzarella fior di latte / palourdes / Huile d'ail / cerfeuil / moules</i>	

Desserts

Tiramisù	6 €	Crème Caramel	6 €
Pannacotta du moment	6 €	Mousse au Chocolat Valrhona	6 €
Café & ses gourmandises maison	8 €	Glaces & sorbets	3 €
		<i>par Christophe Pedone – Le parfum Citron, Fraise, Vanille, Chocolat, Pistache, caramel beurre salé</i>	



LA PIZZERIA

Apéritifs

Coupe de Prosecco	12 cl	7 €
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>		
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

	15 cl	75 cl
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

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

Vins Rouges

	15 cl	75 cl
Winerie Parisienne	6 €	25 €
<i>Fin & décomplexé, vin local, made in Paris</i>		
Montepulciano d'Abruzzo DOC	7 €	34 €
<i>Cantina Zacagnini. La légèreté, la souplesse Et tout l'équilibre des Abruzzes</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	