



## LA PIZZERIA

### Entrées

**Velouté frais Menthe & Concombre** 8 €  
Soupe fraîche à base de concombres, ricotta bufflonne, menthe

**San Danièle / Burratina** 11 € / 16 €  
Tranché minute, affiné 18 mois, gressins

**Burratina & tagliatelles de courgettes** 9 €

**Tomate / Mozzarella** 7 €  
Accompagnée de tomates Datterino, huile d'olive & basilic

### Plats & Salades

**Salade Caesar** 15 €  
Mesclun, croûtons, parmesan, volaille rôtie au thym, tomates

**Salade Niçoise** 16 €  
Romaine, mesclun, tomates, œufs, thon mi-cuit, anchois  
Olives Taggiasche, haricots verts, pommes de terre, oignons

**Carpaccio de Bœuf / salade** 15 €  
Huile d'olive, copeaux de parmesan & roquette

**La Grande Assiette d'Antipasti** 16 €  
Légumes grillés, mozzarella di bufala, bresaola,  
Gressins, artichauts, haricots verts

### Pizza

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 Danièle / avec burrata** 17 € / 22 €  
Tomate / mozzarella fior di latte / jambon San Danièle 18 mois  
Copeaux de parmesan / roquette

**Calzone / avec œuf** 15 € / 17 €  
Tomate / jambon Rostello / roquette  
Mozzarella fior di latte / champignons

**Asparagi** 18 €  
Crème d'asperges / jambon Rostello / pointes d'asperges blanches  
Roquette / copeaux d'asperges, copeaux de parmesan

**Quattro** 14 €  
Stracchino / gorgonzola / parmesan / mozzarella fior di latte

**Mafiosa** 15 €  
Tomate / mozzarella fior di latte / anchois / câpres  
Olives Taggiasche

**Forza** 15 €  
Stracchino / mozzarella fior di latte / n'duya / basilic  
Oignons Tropea / tomates Datterino

**Parigi / avec œuf** 14 € / 16 €  
Tomate / mozzarella fior di latte / jambon Rostello  
Champignons de Paris frais

**Bianca aux truffes** 24 €  
Stracchino / truffes fraîches

**Green pizz** 15 €  
Ricotta / pois gourmands / roquette / pousses d'épinard  
Huile d'olive / basilic ciselé / fleur de sel

**Margherita** 13 €  
Tomate / basilic frais / mozzarella di bufala

**Veggie** 16 €  
Légumes grillés / aubergines / courgettes / poivrons  
Tomate / mozzarella fior di latte / oignons Tropea / basilic

**Carciofi** 16 €  
Stracchino / artichauts à la romaine / roquette / parmesan

### Desserts

**Pannacotta du moment** 6 €

**Riz au lait vanille** 6 €

**Café & ses gourmandises maison** 8 €

**Mousse au Chocolat Valrhona** 6 €

**Tiramisu** 6 €

**Glaces & sorbets** 3 €

**Framboises fraîches (125g)** 9 €

par **Christophe Pedone** – Le parfum  
Citron, fraise, vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé



## Apéritifs

## LA PIZZERIA

## Vins Blancs

### Coupe de Prosecco

12 cl

6 €

### Spritz

7 €

Apérol ou campari / Prosecco / perrier / orange fraîche

### Limoncello Spritz

7 €

Limoncello / Prosecco / tonic / basilic frais & citrons verts

### Mojito / Virgin Mojito

8 € / 6 €

Rhum, citron vert, perrier, cassonade & menthe fraîche

### Bellini

7 €

Crème de pêche, Prosecco

## 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 €

### Bière Menabrea depuis 1846...

5 €

## Boissons fraîches

« *Faits maison* »

### La Citronnade

4 €

### Grand Air

6 €

Kiwis, concombre, menthe fraîche, pommes

### Detox

6 €

Pommes, concombre, céleri, citron

### Bonne Mine

6 €

Pommes, carotte, gingembre

« *Les jus de fruits* »

### Orange pressée / Citron pressé

5 €

### Jus de pommes, jus d'ananas

5 €

### Nectar d'abricot

5 €

### Jus de tomate

5 €

### Venoto IGT – Pinot Grigio

15 cl 75cl

7 €

34 €

Tenuta Ca' Bonali. Léger, fruité & surtout rafraîchissant

### Terre Siciliane – Piano Maltese

6 €

28 €

Tenuta Rapitala. Ensoleillé & minéral... toute la Sicile

### Alto Adige DOC – Cuvée EWA

7 €

34 €

Gourmand & surprenant. Vin du Trentino

### Winerie Parisienne

6 €

28 €

Fin & décomplexé, vin local, made in Paris

## Vins Rosés

15 cl 75cl

### Winerie Parisienne

6 €

28 €

Fin & décomplexé, vin local, made in Paris

### Château Minuty Cuvée Prestige

8 €

38 €

### Magnum de Château Minuty

80 €

Cuvée Prestige

## Vins Rouges

15 cl 75cl

### Winerie Parisienne

6 €

28 €

Fin & décomplexé, vin local, made in Paris

### Barbera du Piémont DOC

6 €

28 €

Vistamonte Ricossa 2015 / 2016

### Montepulciano d'Abbruzzo DOC

7 €

34 €

Cantina Zacagnini. La légèreté, la souplesse  
Et tout l'équilibre des Abruzzes

### Valpolicella Classico Superiore

7 €

34 €

L'élégance d'un vin profondément Vénitien

## Eaux, Cafés & Thés

### San Pellegrino (50 cl) / Vittel (50 cl)

3 €

### Expresso / Décaféiné

3 €

### Thés / Infusions / Cappuccino

5 €

### Café crème / Chocolat Chaud

5 €