



Entrées

LA PIZZERIA

Plats & Salades

Assiette de melon avec St Danièle 8 € / 13 €

San Danièle / avec burrata 11 € / 16 €

Tranché minute, affiné 18 mois, gressins

Burratina & tagliatelles de courgettes 9 €

Tomate & Mozzarella 7 €

Accompagnée de tomates Datterino, huile d'olive & basilic

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*

Burrata 16 €

Tomates confites / burrata des Pouilles / pesto / basilic

Forza 15 €

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

Bianca aux truffes 24 €

Stracchino / truffes d'été fraîches

Margherita 13 €

Tomate / basilic frais / mozzarella di bufala

Veggie 16 €

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

Calzone / avec œuf 15 € / 17 €

*Tomate / jambon Rostello / roquette
Mozzarella fior di latte / champignons*

Quattro 14 €

Stracchino / gorgonzola / parmesan / mozzarella fior di latte

Mafiosa 15 €

*Tomate / mozzarella fior di latte / anchois / câpres
Olives Taggiasche*

Parigi / avec œuf 14 € / 16 €

*Tomate / mozzarella fior di latte / jambon Rostello
Champignons de Paris frais*

Melanzana 15 €

*Tomate / mozzarella fior di latte / rosace d'aubergines de Sicile
Ricotta / basilic*

Carciofi 16 €

Stracchino / artichauts à la romaine / roquette / parmesan

Desserts

Pannacotta du moment 6 €

Café & ses gourmandises 8 €

Tiramisu 6 €

Mousse au Chocolat Valrhona 6 €

Framboises fraîches (125g) 9 €

Glaces & sorbets 3 €

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



LA PIZZERIA

Apéritifs

Coupe de Prosecco	12 cl	6 €
Spritz		7 €
<i>Apérol ou campari / Prosecco / perrier / orange fraîche</i>		
Limoncello Spritz		7 €
<i>Limoncello / Prosecco / tonic / basilic frais & citrons verts</i>		
Mojito / Virgin Mojito		8 € / 6 €
<i>Rhum, citron vert, perrier, cassonade & menthe fraîche</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 €
Bière Menabrea depuis 1846...	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	5 €

Vins Blancs

Venoto IGT – Pinot Grigio	15 cl	7 €	75 cl	34 €
<i>Tenuta Ca' Bonali. Léger, fruité & surtout rafraîchissant</i>				
Terre Siciliane – Piano Maltese		6 €		28 €
<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 €		28 €
<i>Fin & décomplexé, vin local, made in Paris</i>				

Vins Rosés

Winerie Parisienne	15 cl	6 €	75 cl	28 €
<i>Fin & décomplexé, vin local, made in Paris</i>				
Château Minuty Cuvée Prestige		8 €		38 €
Magnum de Château Minuty				80 €
<i>Cuvée Prestige</i>				

Vins Rouges

Winerie Parisienne	15 cl	6 €	75 cl	28 €
<i>Fin & décomplexé, vin local, made in Paris</i>				
Barbera du Piémont DOC		6 €		28 €
<i>Vistamonte Ricossa 2015 / 2016</i>				
Montepulciano d'Abbruzzo 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	5 €