



Entrées

LA PIZZERIA

Plats & Salades

Assiette de melon avec St Danièle	8 € / 13 €	Salade Caesar	15 €
		<i>Mesclun, croûtons, parmesan, volaille rôtie au thym, tomates</i>	
San Danièle / avec burrata	11 € / 16 €	Salade Niçoise	16 €
<i>Tranché minute, affiné 18 mois, gressins</i>		<i>Romaine, mesclun, tomates, œufs, thon mi-cuit, anchois</i>	
Burratina & tagliatelles de courgettes	9 €	<i>Olives Taggiasche, haricots verts, pommes de terre, oignons</i>	
Tomate & Mozzarella	7 €	Carpaccio de Bœuf / salade	15 €
<i>Accompagnée de tomates Datterino, huile d'olive & basilic</i>		<i>Huile d'olive, copeaux de parmesan & roquette</i>	
		La Grande Assiette d'Antipasti	16 €
		<i>Légumes grillés, mozzarella di bufala, bresaola, Gressins, artichauts, haricots verts</i>	

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 €	Calzone / avec œuf	15 € / 17 €
<i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon San Danièle 18 mois</i>		<i>Tomate / jambon Rostello / roquette</i>	
<i>Copeaux de parmesan / roquette</i>		<i>Mozzarella fior di latte / champignons</i>	
Burrata	16 €	Quattro	14 €
<i>Tomates confites / burrata des Pouilles / pesto / basilic</i>		<i>Stracchino / gorgonzola / parmesan / mozzarella fior di latte</i>	
Forza	15 €	Mafiosa	15 €
<i>Stracchino / mozzarella fior di latte / n'duya / basilic</i>		<i>Tomate / mozzarella fior di latte / anchois / câpres</i>	
<i>Oignons Tropea / tomates Datterino</i>		<i>Olives Taggiasche</i>	
Bianca aux truffes	24 €	Parigi / avec œuf	14 € / 16 €
<i>Stracchino / truffes d'été fraîches</i>		<i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon Rostello</i>	
Margherita	13 €	<i>Champignons de Paris frais</i>	
<i>Tomate / basilic frais / mozzarella di bufala</i>		Melanzana	15 €
Veggie	16 €	<i>Tomate / mozzarella fior di latte / rosace d'aubergines de Sicile</i>	
<i>Légumes grillés / aubergines / courgettes / poivrons</i>		<i>Ricotta / basilic</i>	
<i>Tomate / mozzarella fior di latte / oignons Tropea / basilic</i>		Carciofi	16 €
		<i>Stracchino / artichauts à la romaine / roquette / parmesan</i>	

Desserts

Pannacotta du moment	6 €	Mousse au Chocolat Valrhona	6 €
Café & ses gourmandises	8 €	Framboises fraîches (125g)	9 €
Tiramisu	6 €	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	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 €