



Entrées

LA PIZZERIA

Plats & Salades

Velouté de Potimarron & croutons	7 €	La Caesar	15 €
Cœur de Burrata, pain grillé à l'huile d'olive	8 €	<i>Mesclun, croûtons, parmesan, volaille rôtie au thym, tomates</i>	
<i>Idéal à partager...</i>		Carpaccio de bœuf	15 €
San Daniele & Burratina (100g)	16 €	<i>Accompagné d'une salade de roquette</i>	
<i>Tranché minute, affiné 18 mois, gressins</i>		Parmigiana	14 €
Mozzarella Barlotti (125g)	9 €	<i>Gratin d'aubergines, mozzarella & tomate, accompagnée d'une salade de roquette</i>	
<i>Tomates Datterino & basilic</i>		Lasagne Bolognaise	15 €
San Danièle	11 €	<i>Accompagnée d'une salade de roquette</i>	
<i>Tranché minute, affiné 18 mois, gressins</i>		La Grande Assiette d'Antipasti	16 €
		<i>Légumes grillés, mozzarella di bufala, bresaola, Gressins, artichauts, tomates Datterino, basilic</i>	

Pizzas

Nos pizzas sont élaborées avec une farine biologique locale. 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 »

Cèpes	18 €	Pizza Fritta Spécialité Napolitaine, à découvrir...	17 €
<i>Crème de cèpes / mozzarella fior di latte / cèpes</i>		<i>Ricotta / mozzarella fior di latte / mortadella</i>	
<i>Persillade / cerfeuil</i>		<i>Eclats de pistache / basilic</i>	
San Daniele / avec Burrata	17 € / 22 €	Calzone / avec œuf	15 € / 17 €
<i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon San Daniele 18 mois</i>		<i>Tomate / jambon Rostello</i>	
<i>Copeaux de parmesan / roquette</i>		<i>Mozzarella fior di latte / champignons de Paris</i>	
Salmon Affumicata	19 €	Quattro	14 €
<i>Philadelphia / mozzarella fior di latte / saumon fumé</i>		<i>Stracchino / gorgonzola / parmesan / mozzarella fior di latte</i>	
<i>Roquette / zestes de citrons jaunes</i>		Forza	15 €
Bianca aux truffes	26 €	<i>Stracchino / mozzarella fior di latte / n'duya / basilic</i>	
<i>Stracchino / truffes fraîches d'Automne</i>		<i>Oignons Tropea / tomates Datterino</i>	
Margherita	13 €	Parigi / avec œuf	14 € / 16 €
<i>Tomate / mozzarella fior di latte / basilic</i>		<i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon Rostello</i>	
Veggie	16 €	<i>Champignons de Paris frais</i>	
<i>Légumes grillés / aubergines / courgettes / poivrons</i>			
<i>Tomate / mozzarella fior di latte / oignons Tropea / basilic</i>			

Desserts

Panna Cotta avec coulis au choix	6 €	Affogato	6 €
Tiramisu au café	6 €	<i>Café expresso, glace vanille & zeste de citron vert</i>	
Café gourmand	8 €	Glaces & sorbets par Christophe Pedone –	3 €
		<i>Framboise, citron, vanille, yaourt, mangue, pistache, chocolat</i>	



LA PIZZERIA Vins Blancs

Apéritifs

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

Venoto IGT – Pinot Grigio <i>Tenuta Ca' Bonali. Léger, fruité & surtout rafraîchissant</i>	15 cl 7 €	75 cl 34 €
Terre Siciliane – Piano Maltese <i>Tenuta Rapitala. Ensoleillé & minéral... toute la Sicile</i>	6 €	28 €
Alto Adige DOC – Cuvée EWA <i>Gourmand & surprenant. Vin du Trentino</i>	7 €	34 €
Winerie Parisienne <i>Fin & décomplexé, vin local, made in Paris</i>	6 €	28 €

Sodas & Bières

Coca-Cola & Coca-Cola Zéro (33 cl)	5 €
Ice tea pêche (25 cl)	5 €
Schweppes (25 cl)	5 €
Limnade Lorina, Orangina, Perrier (33 cl)	5 €
Bièrre Menabrea depuis 1846...	5 €
Bièrre Peroni (btl)	5 €

Boissons fraîches

« *Faits maison* »

La Citronnade	25 cl 4 €
Grand Air <i>Kiwis, concombre, menthe fraîche, pommes</i>	6 €
Detox <i>Pommes, concombre, céleri, citron</i>	6 €
Bonne Mine <i>Pommes, carotte, gingembre</i>	6 €

« *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 Rosés

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

Vins Rouges

Winerie Parisienne <i>Fin & décomplexé, vin local, made in Paris</i>	15 cl 6 €	75 cl 28 €
Barbera du Piémont DOC <i>Vistamonte Ricossa 2015 / 2016</i>	6 €	28 €
Montepulciano d'Abbruzzo DOC <i>Cantina Zacagnini. La légèreté, la souplesse Et tout l'équilibre des Abruzzes</i>	7 €	34 €
Valpolicella Classico Superiore <i>L'élégance d'un vin profondément Vénitien</i>	7 €	34 €

Eaux, Cafés & Thés

San Pellegrino (50 cl) / Vittel (50 cl)	3 €
Expresso / Décaféiné	3 €
Thés / Infusions / Cappucino	5 €
Café crème / Chocolat Chaud	5 €