



LA PIZZERIA

Nous apportons un soin tout particulier à la sélection chaque ingrédient.

Antipasti, en solo ou à partager

Légumes grillés, petite roquette & parmesan	7 €
Ricotta di bufala & pizza pane	8 €
Salade veggie light	Mezze 9 € Grande 14 €
Mesclum, asperges vertes, fenouil, tomates cerise & graines de courges	
Salade Caesar	Mezze 9 € Grande 16 €
Romaine, blanc de volaille, tomates cerise, croûtons & parmesan	
Jambon de Parme DOP 24 mesi, tranché minute	8 €
Bresaola dans le filet, tranché minute	6 €
La grande assiette d'Antipasti	17 €
Légumes grillés, tomates grappe, mozzarella Corso, jambon de parme, bresaola, ricotta & gressins	

LE BAR A MOZZARELLE

Mozzarella di Bufflone	8 €
Mozzarella Corso	7 €
Belle Burrata crémeuse	9 €
<i>Mozzarella et burrate sont accompagnées de basilic frais, de tomates grappe et d'une petite salade de roquette nature</i>	
Tresse de mozzarella à partager à 2, 3, 4 ou plus	19 €
<i>500 grammes de mozzarella accompagné de roquette, d'une grappe de tomate, de basilic et d'un trait d'huile d'olive</i>	

Pizze

Margherita	11 €	Bianca Veggie	14 €
<i>Coulis de tomate / mozzarella fior di latte basilic / mozzarella di bufala</i>		<i>Stracchino / mozzarella fior di latte / thym fleur / légumes frais</i>	
Parigi	13 €	Mafiosa	16 €
<i>Coulis de tomate / mozzarella fior di latte / jambon rostello / champignons</i>		<i>Coulis de tomates / mozzarella fior di latte / anchois / câpres au sel & olives Taggiascha</i>	
Quattro	13 €	Laura	16 €
<i>Stracchino / mozzarella fior di latte / taleggio / mozzarella di bufala</i>		<i>Coulis de tomates / légumes grillés / roquette / tomates cerise / parmesan</i>	
Fumo	13 €	Verde	16 €
<i>Stracchino / ricotta / mozzarella affumicata / poire fraîche / noix</i>		<i>Crème d'artichaut / mozzarella fior di latte / asperges vertes / petits pois & pousses d'épinards frais</i>	
Forza	12 €	Tono	17 €
<i>Coulis de tomate / mozzarella fior di latte / n'duja / piment vert frais & oignons marinés au balsamique</i>		<i>Coulis de tomate / mozzarella fior di latte / thon cru & oignons marinés au balsamique</i>	
San Daniele	16 €	Azienda	17 €
<i>Coulis de tomates / mozzarella fior di latte / Jambon San Daniele / parmesan / roquette</i>		<i>Coulis de tomate / mozzarella fior di latte / coppa ricotta aux fines herbes / poivrons / citron râpé</i>	

Dolci

Tiramisu	5 €	Pizze au chocolat Gianduja	5 €
Panna Cotta vanille & fruits rouges	6 €	Petit pot de glace & sorbet par Christophe Pedone	3 €
Picoli baba au limoncello & mascarpone	6 €	Salade d'agrumes frais & zests de citron de Sicile	5 €
Gâteau au chocolat & amaretti di Laura	6 €	Pecorino Sardo, Mostarda de fruits	6 €

Au déjeuner

Demie Pizza Roquette + Jus de légumes frais 12 €

Au choix : Parigi, Quattro, Margherita, Laura



LA PIZZERIA

Apéritifs

Spritz	6 €
Apérol ou Campari / Prosecco / eau de Perrier / orange fraîche	
Limoncello Spritz	6 €
Limoncello / Prosecco / eau de Perrier / basilic frais & citron	
Prosecco DOC Treviso brut la Gioiosa 15 cl	5 €

Sodas & Bières

Coca Cola & zéro (33 cl)	5 €
Ice tea pêche, Schweppes (25 cl)	5 €
Limonda Lorina, Orangina (33 cl)	5 €
Orange, pomme ou pamplemousse pressé	6 €
Peroni (33 cl)	5 €

Vins Rosés

	15cl	75cl
Pinot Grigio Veneto IGT – Puiattino Pâle, léger et rafraichissant	6 €	28 €
Château Minuty “Cuvée rose et or La fraîcheur intense de la Provence	9 €	42 €

Jus & Nectars

	20 cl
Jus de tomates de Provence	6 €
Jus d’ananas du Costa Rica	6 €
Jus de carottes du Vaucluse & cardamome	6 €
Nectar de poires William’s à la vanille	6 €
Jus DETOX Pommes, citron, menthe, vitamine C	6 €
Jus de citron & marjolaine	6 €
Nectar de mangue du Pérou & gingembre	6 €
Jus de clémentines d’Espagne	6 €

Vins Blancs

	15cl	75cl
Veneto IGT - Pinot Grigio Tenuta Ca’Bonali. Léger, fruité & surtout rafraichissant	7 €	32 €
Terre Siciliane – Piano Maltese Tenuta Rapitala. Ensoleillé & minéral...toute la Sicile	6 €	25 €
Alto Adige DOC – Cuvée EWA Gourmand & surprenant. Vin du Trentino	7 €	34 €

Vins Rouges

	15cl	75cl
Montepulciano d’Abruzzo DOC Cantina Zacagnini. La légèreté, la souplesse et tout l’équilibre des Abruzzes	7 €	32 €
Nero d’Avola – Campo Reale Tenuta Rapitala. Le rubis fruité de la Sicile	6 €	25 €
Lacryma Christi Del Vesuvio La puissance & les tanins raffinés du Vésuve	5 €	24 €