



Entrées

LA PIZZERIA

Plats & Salades

Velouté de légumes de saison	8 €	La Caesar	15 €
Cœur de Burrata, pain grillé à l'huile d'olive <i>Idéal à partager...</i>	8 €	<i>Mesclun, croûtons, parmesan, volaille rôtie au thym, tomates</i>	
San Daniele & Burratina (100g) <i>Tranché minute, affiné 18 mois, gressins</i>	16 €	Carpaccio de bœuf	15 €
Mozzarella Barlotti (125g) <i>Tomates datterino & basilic</i>	9 €	<i>Accompagné d'une salade de roquette</i>	
San Daniele <i>Tranché minute, affiné 18 mois, gressins</i>	11 €	Parmigiana	15 €
Assiette d'antipasti au Saumon <i>Légumes grillés, saumon fumé, mesclun Gressins, artichauts, tomates Datterino, basilic</i>	16 €	<i>Gratin d'aubergines, mozzarella & tomate Accompagnée d'une salade de roquette</i>	
		Lasagne Bolognaise	15 €
		<i>Accompagnée d'une salade de roquette</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 »

Girolles <i>Girolles fraîches / champignons boutons / parmesan</i>	18 €	Pizza Fritta <i>Spécialité Napolitaine, à découvrir...</i>	17 €
San Daniele / avec Burrata <i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon San Daniele 18 mois copeaux de parmesan / roquette</i>	17 € / 22 €	<i>Ricotta / mozzarella fior di latte / mortadella eclats de pistache / basilic</i>	
Tonno <i>Mozzarella fior di latte / thon / olive taggiasche / oignon</i>	15 €	Calzone / avec œuf	15 € / 17 €
Bianca aux truffes <i>Stracchino / truffes fraîches d'hiver</i>	26 €	<i>Tomate / jambon Rostello mozzarella fior di latte / champignons de Paris</i>	
Margherita <i>Tomate / mozzarella fior di latte / basilic</i>	13 €	Quattro	14 €
Veggie <i>Légumes grillés / aubergines / courgettes / poivrons tomate / mozzarella fior di latte / oignons tropea / basilic</i>	16 €	<i>Stracchino / gorgonzola / parmesan / mozzarella fior di latte</i>	
		Forza	15 €
		<i>Stracchino / mozzarella fior di latte / n'duya / basilic oignons tropea / tomates Datterino</i>	
		Parigi / avec œuf	14 € / 16 €
		<i>Tomate / mozzarella fior di latte / jambon Rostello champignons de Paris frais</i>	

Desserts

Tarte aux fruits de saison	6 €	Framboises fraîches	12 €
Panna Cotta <i>avec coulis au choix</i>	6 €	Tiramisu du moment	6 €
Tiramisu au café	6 €	Affogato	6 €
Glaces & sorbets <i>par Christophe Pedone –</i> <i>vanille, chocolat, café, yaourt, citron, framboise, mangue</i>	3 €	<i>Café expresso, glace vanille & zeste de citron vert</i>	
		Café ou Thé gourmand	8 €



Apéritifs

LA PIZZERIA

Vins Blancs

Spritz

Apérol ou Campari / moscato d'asti/ perrier / orange fraîche

Limoncello Spritz

Limoncello / prosecco / tonic / basilic frais & citrons verts

Mojito / Virgin Mojito

Rhum, citron vert, perrier, cassonade & menthe fraîche

« Nos Bulles »

Prosecco DOC La Gioiosa

12 cl 75cl
6 € 29 €

Champagne Charles Heidsieck

Brut Réserve 13 € 72 €

Sodas & Bières

Coca-Cola & Coca-Cola Zéro (33 cl)

5 €

Fuzetea, pêche,

5 €

Limnade Lorina, Orangina, Perrier

5 €

(33 cl)

Bière Menabrea

8 €

(50 CL pression) depuis 1846...

Bière Peroni (btl)

5 €

Boissons fraîches

« Faits maison »

La Citronnade

25 cl

5 €

Detox

Pommes, concombre, céleri, citron

6 €

Bonne Mine

Pommes, carotte, gingembre

6 €

« Les jus de fruits »

Orange pressée / Citron pressé

6 €

Jus de pommes, ananas, orange,

Pamplemousse, Nectar d'abricot

5 €

Jus de tomate

5 €

Venoto IGT – Pinot Grigio

Tenuta Ca' Bonali. léger, fruité & surtout rafraîchissant

12 cl 15 cl 75cl
8 € 7 € 34 €

Terre Siciliane – Piano Maltese

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

8 € 28 €

Winerie Parisienne

Fin & décomplexé, vin local, made in Paris

8 € / 7 € 30 €

Vins Rosés

Winerie Parisienne

Fin & décomplexé, vin local, made in Paris

Domaine Terre Vecchia

Vin frais & gourmand aus notes de fruites rouges

15 cl 75cl
30 € 7 € 30 €

Vins Rouges

Winerie Parisienne XP 05

Merlot élaboré sans soufre, made in Paris

15 cl 75cl
7 € 34 €

Barbera du Piémont DOC

Vistamonte Ricossa 2015 / 2016

28 €

Montepulciano d'Abbruzzo DOC

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

7 € 34 €

Valpolicella Classico Superiore

L'élégance d'un vin profondément Vénitien

34 €

Eaux, Cafés & Thés

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

3 €

Expresso / Décaféiné

3 €

Thés / Infusions / Cappuccino

5 €

Café crème / Chocolat Chaud

5 €