



Cuisson au feu de bois

PIZZA

Marinara . 12 €

Sauce Tomate S.Marzano . Ail . Origan .
Huile d'Olive

Margherita . 13 €

Sauce tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Basilic . Huile d'Olive

Margherita Di Bufala . 14 €

Sauce Tomate S.Marzano . Basilic . Mozzarella Di
Bufala . Huile d'Olive

Napoli . 15 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Capres . Anchois . Olives

Quattro Formaggi . 16 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte
Gorgonzola . Scamorza . Chèvre

Regina . 16 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di latte .
Champignons . Jambon Cuit

Quattro Stagioni . 17 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Champignons . Jambon Cuit . Artichauts . Olives

Calzone (pizza fermée) . 16 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Champignons . Jambon Cuit

Vegetariana . 18 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Courgettes . Aubergines . Champignons . Artichauts .
Poivrons grillés . Olives

Pizza de la semaine

(voir ardoise)

PIZZA SPÉCIALES

San Daniele . 20 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte .
Roquette . Jambon San Daniele . Pesto basilic .
Copeaux de Parmigiano . Tomato Cerise

Calabrese . 18 €

Sauce Tomate S.Marzano . Mozzarella Fior Di Latte . 'Nduja
. Spianata Calabrese . Oignon Rouge . Piment Vert

Al Pesto . 17 €

Pesto basilic . Tomates cerises roties . Jambon San Daniele .
Mozzarella Di Bufala . Parmigiano rapé . Basilic

Tonnara . 18 €

Sauce tomate S.Marzano . Oignons confits . Mozzarella Di
Bufala . Filets de Thon . Parmigiano . Olives

Mortadellatsa . 19 €

Crème d'artichauts . Mozzarella Fior di Latte . Mortadelle .
Stracciatella . Pesto de pistache . Pistaches

Bresaola . 19 €

Mozzarella Fior di Latte . Chèvre . Miel . Bresaola

Parmigiana . 17 €

Sauce Tomate bio . Mozzarella Fior Di Latte . Copeaux de
Parmigiano . Aubergines . Huile à l'ail . Menthe Emincée

Al Salmone . 20 €

Mozzarella Fior Di Latte . Roquette . Saumon fumé .
Stracciatella . Zeste de citron . Tomates Cerises

Nero di Tartufo . 22 €

Crème de truffes d'été . Stracciatella . Jambon blanc .
Champignons . Pecorino romano

Suppléments: Burrata 4€, Stracciatella 4€, Jambon blanc 3€, Jambon San Daniele 4€, Légume 2€, Artichauts 3€

Service Compris

ENTRÉES

Focaccia e stracciatella 9 €
Focaccia . Tomato cerises . Stracciatella . Origan

Bufala Caprese 9,5 €
Mozzarella di Bufala . Tomates . Basilic . Crème Balsamique

Burrata 10,5 €
Roquette . Tomato . Pesto maison . Crème Balsamique

Antipasti à partager 20 €
Fromages . Charcuteries . Légumes grillés au four à bois . Roquette

PLATS

cuisinés au feu de bois

Parmigiana 16 €
Aubergines , Mozzarella, Parmesan, Sauce tomate, Basilic

Lasagnes 16 €
Lasagnes maison et mozzarella gratinée

Esacalope milanaise 19 €
Acompagné de taglierini à la tomate

PASTA

Choisissez vos pâtes fraîches et votre sauce :



Taglierini



Gnocchi di patate



Spaghetti



Radiatori



Rigatoni



Mezzaluna aux cèpes
+3 €

Bolognese Boeuf haché . Sauce tomate 16 €

Carbonara pecorino romano . Jaune d'oeuf. Guanciale 16,5 €

Arrabiata Sauce tomate . Piment . Ail 15 €

Amatriciana Sauce tomate . Guanciale . Piment . Ail 16,5 €

Pesto e stracciatella Pesto de basilic . Eclats de pistaches . Stracciatella 16,5 €

Cacio e pepe Pecorino Romano . Poivre 16 €

Gorgonzola Sauce gorgonzola 16,5 €

Putanesca Sauce tomate . Anchois . Câpres . Olives 17 €

Tartufo Crème de truffe d'été . Parmigiano 21 €

Suppléments: Pâtes sans gluten (Penne) 2€, Burrata 4€, Stracciatella 4€, Jambon San Daniele 4€, Artichauts 3€

DESSERTS

Tiramisu su Classico Café 7,5 €

Tiramisu Pistacchio Crème pistache 8,5 €

Piccola Pizza Nocciolata 8 €

Panna Cotta de la nonna Mangue ou Amarena 7,5 €

GLACES BIO

Parfums: Vanille, Fraise, Citron, Chocolat, Melon, Pistache

1 boule 3 €

2 boules 6 €

3 boules 7,5 €

Suppléments Crème fouettée . 1,5 €

COUPES GLACÉES

Dama bianca Glace vanille . Sorbet chocolat . Crème fouettée . Nocciolata 9 €

Amarena Glace vanille . Cerises amarena . Crème fouettée 9 €

Limonata Sorbet citron . Limoncello . Zestes de citron 8,5 €

Pistacchio Glace Pistache . Crème de pistache . Crème fouettée . Eclats de pistache 9,5 €

VINS

VINS BLANCS

Orvieto Classico Secco AOP

Parfum distinct de fleurs de genêt et de citron.

Verre (14cl) Btl (75cl)

5 € 25 €

Bianco Terre Siciliane IGP

Sec, notes d'agrumes et de minéraux.

7 € 32 €

VINS ROUGES

Montepulciano d'Abruzzo (Valle D'oro) AOP

Franc et généreux, bouquet aux parfums de fruits rouges et réglisse

5 € 25 €

Chianti – Vino biologico AOP

Tannique, épicé avec des notes de fruits mûrs

32 €

Nero d'Avola (Tenuta Rapitalà) IGP

Arômes de fruits noirs, des touches florales sur un fond d'herbes aromatiques.

7 € 29 €

VINS ROSÉS

Terrazza D'Italia - Rosé Trevenezie IGP

Sec, goût léger et fruité.

4,5 € 25 €

VINS PÉTILLANTS

Lambrusco di Modena AOP (Rouge)

Btl (75cl)

22 €

Notes de fruits des bois et de violette, soutenus par de légers tanins.

Prosecco Bolla AOP

25 €

BIÈRES

BOUTEILLES <33cl>

Moretti

6,5 €

Moretti 0,0% sans alcool

5,5 €

PRESSION

*Blonde (Brasserie de gayant)

25cl/ 50cl

4,5 €/ 8€

*Blanche (Belzebuth)

4,5 €/ 8€

*IPA (Brasserie Goudale)

4,5 €/ 8€

DIGESTIFS

Limoncello (4cl)

7,5 €

Grappa (4cl)

9 €

Service Compris

<◇<KTAILS> <4CL D'ALCOOL>

* Aperol Spritz	Aperol . Prosecco . Eau pétillante	11 €
* Limoncello Spritz	Limoncello . Prosecco, Eau pétillante	11 €
* Campari Tonic	Campari . Tonic	10 €
Negroni	Gin . Campari . Vermouth rouge	12 €
Americano	Campari . Vermouth . Eau pétillante	12 €
Martini al Caffè	Espresso . Vodka . Liqueur de café	12 €
Negroni Sbagliato	Campari . Vermouth rouge . Prosecco	12 €
Hugo Spritz	Prosecco . Sirop de fleur de sureau . Eau pétillante . Menthe	12 €

HAPPY HOURS

<17H => 21H>

Sur les produits marqués (*)

- Cocktails XL	12 €
- Bière 50cl	6 €
- Thé glacé XL, Citronnade XL	6 €

<SOFTS>

Jus de fruits bio (25cl)	Orange . Pomme . Nectar de pêche	5,00€
* Thé glacé XL maison , Citronnade gingembreXL (50cl)		7,00€
Limonata (27.5cl)	Limonata . Mandarino . Citron Gingembre . Chinotto	6,00€
Sodas (33cl)	Coca-Cola (33cl) . Coca Cola Zéro (33cl) . Perrier (33cl) . Fuze Tea(25cl)	5,00€
Eaux (1L)	San Pellegrino . Vittel	6,00€
Crodino (10cl)	Apéritif Amer Sans Alcool	4,00€

<CAFÉ>

Expresso	2,5 €
Macchiato	3,5 €
Cappuccino	4,5 €
Chocolat chaud	5 €
Affogato	8 €

Service Compris