



SPRANTE PIZZA

La Gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur

Tous nos plats sont cuisinés maison et sont préparés sur commande à la minute..

Nous avons à cœur de préparer l'ensemble de nos entrées, plats et desserts à base de produits frais, de saison et si possible fournis par nos producteurs locaux.

Toute l'équipe de votre restaurant s'active en salle afin de régaler vos papilles alors prenez votre temps... L'attente, c'est la permission gratuite de profiter de l'instant présent.

Un tableau d'allergènes est également disponible sur demande auprès de notre personnel.

Apéritifs

Ricard tomate 3cl	5,70€
Ricard 3cl	5,00€
Ricard perroquet 3cl	5,70€
Vermouth (rouge/blanc) 4cl	5,90€
Porto (rouge/blanc) 6cl	5,00€
Campari 4cl	6,50€

Bière Blonde Licorne 25cl	4,20€
Bière du moment 25cl	4,90€
Monaco 25cl	3,90€
Picon Bière 25cl	4,80€
Cynar 25cl	4,70€
Panaché 25 cl	3,90€

Blanc (cassis, pêche, Mûre) 10cl	5,80€
Prosecco (cassis, pêche, mûre) 10cl	7,80€
Apérol Spritz	9,50€
Prosecco 10cl (bio)	6,50€
Moscato 10cl	6,50€
Get 27 4cl	5,80€
Suze 4cl	4,90€
Hugo 16cl	9,50€

Cocktails

Façon Mojitos	(Gin, sirop mojitos, menthe fraîche, prosecco)	10,50€
Felicta	(Fraise, citron, melon, gin, prosecco)	10,90€
Négronis	(Campari, gin, martini rouge)	10,90€
Limone Spritz	(Limoncello, eau pétillante, prosecco)	10,80€

Boissons sans alcool

Carola Bleue, Verte 50cl	3,50€
Carola Bleu 100cl	6,50€
San Pelegrino 50cl	3,80€
San Pelegrino 100cl	7,60€
Jus de fruits 25cl (tomate, orange, fraise, mangue)	3,80€
Coca 33cl	3,90€
Coca Zero 33cl	3,90€
Fanta	3,90€
Schweppes Tonic	3,70€
Fuze Tea 25cl	3,60€
Limonade 25cl	3,50€
Sirop a l'eau 25cl	2,20€
Diabolo 25cl	3,60€
Perrier 33cl	3,70€

Entrées

Assiette de salaisons italiennes (2personnes) (Assortiment de charcuteries italiennes , fromages et antipasti)	17,50€
Carpaccio de Boeuf (Roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, huile olive, accompagné de sa pizza blanche)	15,90€
Pomodore e Burrata Tomates cerises, basilic, burrata fraîche, huile d'olive, origan, vinaigre balsamique	12,50€
Bruchetta al pomodore (2personnes) (Dés de tomates, ail, basilic, origan, copeaux de parmesan)	13,50€
Bruchetta du moment (2personnes) (Ingrédients selon inspiration du chef)	13,70€

- **Pizzetta Bianca** 6,00€
(origan, huile d'olive)
- **Pizzetta mozzarella** 7,50€

Salades

Salade César (Salade composée de filet de poulet, crudités, vinaigrette, copeaux de parmesan, crème balsamique, croûtons)	16,50€
Salmone et Chèvre frit (Salade composée de saumon fumé, Chèvre Frit, tomates cerises, crudités, oignons rouges, vinaigrette)	17,80€
Salade Tiède Calamars et Scampis (Salade composée de calamars et crevettes, crudités, tomates cerises, huile citronnée, herbes fraîche)	18,90€
Antipasti et Burrata (Salade composée de tomates séchées, tomates cerises, mini artichauts, olives, julienne d'aubergines confites, crudités, huile d'olive, vinaigre balsamique, burrata fraîche)	19,50€

Viandes

Faux Filet de Boeuf Grillé - Beurre maître d'hôtel	23,50€
Faux Filet de Boeuf Grillé - Sauce Gorgonzola	24,90€
Milanaise de Boeuf Fromage Taleggio et Jambon St-daniel gratinée au four (Accompagnée d'une petite sauce tomate onctueuse et savoureuse)	26,50€
Milanaise de Veau Escalope de veau panée, croustillante et dorée, servie avec un accompagnement au choix	22,50€
Saltimbocca alla romana (Médaillon de veau, sauge, mozzarella, jambon st daniel, sauce au beurre citronnée)	25,90€

Suplement sauce: crème champignons, gorgonzola, tomate 2,00€

Nos poissons

Merci de consulter le tableau de suggestions ou notre service en salle

Accompagnements : Pâtes, légumes du moment , frites, salade verte
supplément accompagnement 5,50€
supplément salade verte 4,00€

Boite à emporter 0,50 cts

Pâtes

Linguini alla crema e pancetta (Lardons fumé, crème, jaune d'œuf, parmesan)	17,50€
Linguini al pesto (Pesto frais, pignons de pin, ail)	13,90€
Linguini alle Vongole (Fumet de crustacés, coques décoquillées, palourdes, herbes fraîches, huile citronnée)	24,00€
Linguini ai Frutti di mare (Tomates, fumet de crustacés, moules, calamars, gambas, ail, herbes fraîches, huile citronnée)	26,50€
Linguini al Salmone (Saumon frais, courgettes, carottes, oignons, crème fraîche, ail, jus de citron)	17,00€
Fusilli all'Arrabbiata  (Sauce tomate, olive, piment, champignons, câpres, herbes fraîche, ail)	14,50€
Fusilli al Pomodoro (Sauce tomate, ail, basilic)	11,90€
Fusilli Pollo e Marsala (Poulet émincé, champignons, crème, ail, marsala, herbes fraîches)	16,20€
Rigatoni al Matriciana (Sauce tomate, lard, champignons, crème, ail, origan)	15,90€
Rigatoni tre fromaggi (Oignons, gorgonzola, taleggio, parmesan, crème, ail, herbes fraîches, pignons de pin)	14,90€
Rigatoni al Polo curry (Crème, poulet, champignons, ail, curry, herbes fraîches)	16,20€
Rigatoni Méditerranea (sauce tomate, oignons, poivrons, courgettes, aubergines, olives noires, ail, herbes fraîches)	14,20€

Pâtes Fraîches

Raviolies Ricotta Spinaci et Gorgonzola (Crème Fraîche, épinards, gorgonzola, ricotta, base aromatique, noix)	17,50€
Raviolies Truffées (Crème Fraîche, champignons, tartufata, lamelles de Truffe, herbes fraîches, pignons de pain)	25,00€
Tortellini Zingara  (Tortelini farcies au boeuf, crème Fraîche, sauce tomate, chorizo, champignons, olives noires, ail, origan)	17,20€
Tortellini Carne e Funghi (Tortelini farcies au boeuf, crème, champignons, ail,)	16,50€

Menu Bambino + Boule de Glace 8,90€

-12 Ans

Penne Sauce Tomate
Penne Crème Champignons

Nuggets/Frites
Demi pizza Marguerite-Reine-Jambon

Tous nos plats de pâtes sont élaborés avec une garniture aromatique (céleri branche, carottes, oignons)

Boites à emporter 0,50 cts

Pizzas

Margherita (Sauce tomate, mozzarella, origan)	11,90€
Regina (Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, origan)	13,90€
Méditerranea (Sauce tomate, oignons, poivrons, courgettes, aubergines, olives noires, herbes fraîches, mozzarella)	14,20€
Quattro Fromaggi (Sauce tomate, gorgonzola, chèvre, mozzarella, parmesan, herbes fraîches)	14,50€
Carbonara (Base Crème, guanciale, oignons, oeuf, origan, mozzarella)	13,90€
Napoletana (Sauce tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella)	12,90€
Calabrese  (Sauce tomate, spianata, poivrons, oignons, olives, 'nduja, mozzarella)	14,90€
Salmone (Sauce tomate, saumon fumé, câpres, oignons, crème, mozzarella, herbes fraîches, huile citronnée)	16,50€
Chorizo (Sauce tomate, olives noires, oignons, chorizo, mozzarella)	14,70€
Chèvre miel (Sauce tomate, brunoise de carottes et courgettes, chèvre, miel, mozzarella, pignons de pin)	14,50€
Pollo Rustico (Base crème, poulet grillé, poivrons, oignons, champignons, tomates cerises, mozzarella)	15,50€
Frutti di mare (Sauce tomate, calamars, gambas, moules, mozzarella, herbes fraîches, ail, huile citronnée)	18,90€

Pizzas spéciales

La Romana (Base crème aux fines herbes, gorgonzola, jambon de pays, tomates cerises, roquette, mozzarella, crème balsamique)	15,90€
Prosciutto (Huile d'olive, jambon de pays, tomates cerises, roquette, mozzarella, copeaux parmesan)	16,20€
Carpaccio (Huile d'olive, carpaccio de boeuf, tomates cerises, roquette, mozzarella, citron, copeaux parmesan)	16,70€
Contadina (Sauce tomate, carpaccio de boeuf, tomates cerises, roquette, burrata, huile d'olive, mozzarella, crème balsamique)	19,50€
Tartufo (Sur une base crème fraîche truffée, champignons, burrata fraîche, roquette, huile de truffes, copeaux de truffes)	22,50€
Pesto e Stracciatella (Pesto frais, tomates cerises, roquette, mozzarella, stracciatella, huile olives, crème balsamique)	17,50€

Supplément ingrédient 1,50€

Supplément ingrédient charcuterie 3,50€

Burrata 5,50€

Pour confectionner nos pizzas nous utilisons de la mozzarella Fiore di Latte et de la sauce Tomate San Marzano...

Desserts

Tiramisu	7,90€
Délice du moment	8,90€
Crème brûlée	7,00€
Bunet (flan typique du Piémont aux amarettis)	8,50€
Dame blanche	8,00€
Chocolat liégeois	8,00€
Café liégeois	8,00€
Coupe de glace ou sorbet 1 boule	2,90€
Coupe 2 boules	5,80€
Affogato	5,20€
(Supplément Chantilly 1€)	

Boissons chaudes

Expresso	2,40€
Décaféiné	2,60€
Café allongé	3,50€
Latte Macchiato	4,80€
Cappuccino	4,80€
Thé ou Infusion	3,60€
Irish coffee (Whisky ou Grappa)	9,50€

Les Digestifs

Vodka	4 cl	7,50€
Gin Bombay	4 cl	7,50€
Amaretto	4 cl	5,80€
Limoncello	4 cl	5,50€
Cognac XO	4 cl	9,00€
Grappa Nardini	4 cl	7,00€
Framboise	4 cl	7,00€
Mirabelle	4 cl	7,00€
Poire Williams	4 cl	7,00€
Marc de Gewurtztraminer	4 cl	7,00€
Rhum Don Papa	4 cl	9,00€
Ramazotti	4 cl	6,00€
Jack Daniel's	4 cl	8,00€

Les vins

Rouge

Montepulciano

Emozionne

Nero d'Avola

Lambrusco

Primitivo Zola

Montesenano

Miraggio terra siciliana

Edizione (cuvée spéciale)

	VERRE	1/4	1/2	BOUTEILLE
Montepulciano	4,00€	8,00€	16,00€	
Emozionne	4,50€	9,00€	18,00€	26,00€
Nero d'Avola	4,50€	9,00€	18,00€	27,00€
Lambrusco	4,00€	8,00€	16,00€	24,00€
Primitivo Zola	5,50€	11,00€	22,00€	33,00€
Montesenano	7,00€	14,00€	28,00€	40,00€
Miraggio terra siciliana				44,00€
Edizione (cuvée spéciale)				82,00€

Blanc

Pino Grigio

Frascati

Ciro (bio) 

Chardonnay

Vernaccia

Pino Grigio	3,50€	7,00€	14,00€	
Frascati	4,00€	8,00€	16,00€	24,00€
Ciro (bio) 	6,00€	12,00€	24,00€	36,00€
Chardonnay	5,50€	11,00€	22,00€	36,00€
Vernaccia	5,00€	10,00€	20,00€	30,00€

Rosé

Bardolino

Negro Amaro Rosato

Unanotte

Chateaux Font du Broc (bio) 

Bardolino	3,50€	7,00€	14,00€	
Negro Amaro Rosato	4,00	8,00€	16,00€	24,00€
Unanotte	5,50€	11,00€	22,00€	33,00€
Chateaux Font du Broc (bio) 	6,00€	12,00€	24,00€	36,00€

Les Bulles

Champagne

Moscato

Prosecco (bio) 

Champagne	12,00€			72,00€
Moscato	6,50€			36,00€
Prosecco (bio) 	6,50€			36,00€