

ANTIPASTIS *À partager, en entrée ...*

BAR À CARPACCIO

- LE CARPACCIO D'ARTICHAUD** 17€
Artichaud, vinaigrette à l'huile de courge, graines de courges marjolaine
- LE CARPACCIO DE BRESAOLA** 18€
Bresaola, vinaigrette au basilic, romanesco
- LE CARPACCIO DE SAUMON** 19€
Saumon Label Rouge de la Poissonerie du Grand Bleu, vinaigrette de moutarde au poivre de Timut, crème d'aneth

- LES TARTINABLES DU MOMENT** 5€
- LA PIZZETTE** 17€
Pâte à pizza, agneau, sauce yaourt menthe aillé et ses condiments
- LE PANZANELLA D'HUGO & LOUISE** 17€
Focaccia imbibée au consommé de tomate, tomates, artichaud, olives taggliache, oignons rouges, courgettes crues, basilic frais **insalate**

Toutes les mozzarella du bar à mozza sont accompagnées de tomate ancienne de Pernes-les-Fontaines, de roquette et d'un pesto de basilic maison

BAR À MOZZA

- LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA** 14€50
- LA BURRATA** 17€50
- LA MOZZARELLA TRÉSSÉE 200G** 20€
- 400G** 38€

+ 3€ jambon de Parme AOP

LES PLANCHES

- LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES** 20€
- LA PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS** 15€50
- LA PLANCHE DÉGUSTATION** 39€
- LA PLANCHE DES AMICIS** 69€

LES ROULÉS *la spécialité côté pizza! fourés à la Mozzarella Fior Di Latte*

- IL CLASSICO** Roquette, parmesan, pesto & jambon cru 16€
- IL PERNO LI FONT** Chèvre de Pernes, poires à l'étoile de badiane, pommes cristals 16€
- TALLEGIO** Lardons de Pancetta, Chips de Guanciale 17€

LES FOCCACIAS

- NATURE** FARCIE AUX OLIVES NOIRES 10€
- PANE E POMODORO** Concentré de tomate à l'ail et jambon de Parme 16€
- VEGET** Crème d'artichaud, huile truffée, tagliatelles de courgette, graines de courge 16€
- SALMONE** Saumon fumé maison, Aneth, zeste de citron 18€

PLATS SIGNATURES

*les plats signatures sont servis avec une garniture au choix
garniture supplémentaire 6€*

- LE SUPRÈME DE VOLAILLE** 27€
Volaille Label Rouge
Jus de viande, confit de Pêches de Provence au Romarin
- LE POULPE** 29€
Graines de sésame au wasabi, jus de moule et gambas
- LE SAUMON MI CUIT** 30€
Label Rouge Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
Crème d'Aneth au zeste de citron et salade d'herbes

LES GARNITURES

- Trofie** Poêlée au beurre
- Caviar d'Aubergine** à la Marjolaine
- Palet de Polenta** Oignons Confits à la Sauge
- Légumes Croquants** de la région

PASTA & BASTA

*pâtes fraîches venues directement d'Italie
sans gluten disponibles sur demande*

- GNOCCHI ALLA TARTUFATA** 28€
Gnocchis frais à la crème de truffe blanche, huile de truffe et copeaux de parmesan
- MACCHERONI AL FERRETTO ALL' AGNELLO** 27€
Pâtes fraîches, crémeux d'aubergine, tomates cerises & ail confits, Agneau effiloché et parmesan
- CHITARRUCCI ALLA CARBONARA** 27€
Pâtes fraîches alla Carbonara, Chips de Guanciale et jaune d'oeuf gravelax
- TAGLIONI AUX LANGOUSTINES** 31€
Pâtes fraîches à l'encre de seiche, jus de crustacé, mascarpone au safran et carottes aux épices shiso
- LASAGNA DELLA NONNA** 20€
Crème de Mascarpone et parmesan

PIZZA NAPOLETANE

MARGHERITA Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, basilic frais, huile d'olive et olives noires à la grecque	13 [€]
NAPOLITAINE Tomate de Provence, ail frit, huile d'ail légère, olives à la grecque et anchois à la provençale	14 [€]
VEGETARIANO Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, légumes du soleil en brunoise, pesto de brocoli, cerfeuil	15 [€]
5 FORMAGGI Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Grana Panado, Ricotta, Chèvre de la Chêvrerie des Fontaines à Pernes et olives noires à la grecque, origan	16 [€]
CALZONE PICANTE Tomate de Provence, Spianata, Chèvres de Pernes, fior di latte, topping de poivrons	16 [€]
POLLO Mozzarella Fior Di Latte, base crème, volaille épicé, poivrons confit, cebette et oignon rouge, topping d'Épices italiennes	17 [€]
CHÈVRE MIEL Mozzarella Fior Di Latte, Chèvre et Miel de Pernes les Fontaines, oignons et cerneaux de noix grillé, salade d'Épinards	17 [€]
SALSICCIA Mozzarella Fior Di Latte, Crème moutarde, Saucisses de Modène snackées, tomate Roma séchées, compôtée de poivrons	17 [€]
BELLISSIMA Tomates de Provence, Buffalo Campagna, tomates cerises confites, parmesan, pesto de cerfeuil & basilic cremé, sommité de cerfeuil	18 [€]
PARMA Tomates de Provence, roquette, tomates cerises, olives noires à la grecque, poudre de parmesan, Burata di Bufala, jambon de Parme AOP et pesto maison	18 [€]
SALMONE Crème, mozzarella Fior Di Latte, Chou Romanesco, Saumon Label Rouge, crème d'Aneth	18 [€]
CANNIBALE Mozzarella Fior Di Latte, Tomate de Provence, Polpette de Boeuf, Saucisse de Modène, Spianata, Guanciaie rôti et jaune d'oeuf	20 [€]

+ 3[€] bol de roquette, vinaigrette à l'ail

LES ENGAGEMENTS D'HUGO & LOUISE

Chez Hugo & Louise, tous nos produits sont sélectionnés avec soin. Producteurs 100% ITALIENS et Producteurs locaux font de pairs sur notre carte. Nous souhaitons favoriser les circuits courts et travaillons pour cela avec la Chêvrerie des Fontaines, la Poissonnerie du Grand Bleu, le Jardin des Papes... Nous travaillons également au fil des saisons pour nos fruits et légumes afin de garantir fraîcheur et respect de la nature

BAMBINO 11[€]

1 sirop

Baby pizza Mammargherita ou Baby pâtes ou Baby Lasagne

1 boule de glace Vanille ; Chocolat ou Sorbet Fraise

DOUCEURS PÂTISSIER BATTU

MAÎTRE PÂTISSIER PERNES-LES-FONTAINES 8^{€50}

ENTREMET CHOCOLAT CACAHUÈTE
TARTE CITRON MOJITO
BABA AU RHUM

BAR À TIRAMISU AUX SAVEURS DU MOMENT

GLACES PROVENÇALES MIAM

ARTISAN GLACIER DE ISLE SUR LA SORGUE

Nos glaces de Provence !

Vanille Bourbon • Rhum Raisin • Fleur de Lait au Miel • Caramel Fleur de Sel •
Noisette du Piémont • Café Blanc • Pistache • Chocolat
SORBETS Fraise • Poire • Pêche Abricot • Citron de Sicile • Framboise

1 boule 3^{€50}

2 boules 6[€]

3 boules 8[€]

L'AFFOGATO

1 boule Vanille Bourbon PROVENÇALE MIAM • Café Maison du Bon Café +2[€] BAILEY'S 6^{€50}

LE COUPE GOURMANDE

3 boules Fleur de Lait au Miel, coulis spéculos • chantilly 9[€]

LA FRESCHEZZA

2 boules Citron de Sicile PROVENÇALE MIAM • Alcool Grappa Cellini 8[€]

nos prix sont indiqués en euros TTC, services inclus.
la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.