

Prego

Le Bar à Mozza

Servie avec une assiette d'antipasti :
Poivrons, courgettes, aubergines,
artichauts et tomates

MOZZARELLA AU LAIT DE VACHE	13.50
MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLONNE	17.50
BURRATA AU LAIT DE BUFFLONNE	18.50
PROVOLA FUMÉE	15.00
STRACCIATELLA	15.00

Nos Salades

LA CÉSAR SAUMON MARINÉ	21.50
Salade iceberg, saumon mariné, tomates, œuf dur, oignon rouge, sauce césar, parmesan	
LA CHÈVRE CHAUD	15.50
Salade iceberg, tomates, concombres, œuf dur, olives noires, chèvre frais, vinaigrette au miel	
LA CAPRÈSE	13.50
Salade iceberg, tomates, mozzarella au lait de vache, câpres, olives noires, oignons rouges, vinaigrette balsamique	

Nos Plats

ESCALOPE DE SAUMON LINGUINES	21.50
CRÈME D'ANETH	
TARTARE DE SAUMON AU CITRON	18.00
FILET DE DAURADE RISOTTO	26.00
LÉGUMES ET PARMESAN	

Nos Pastas

-Pâtes au choix : penne/fusilli/rigatoni/linguine
200g de pâtes et la sauce de votre choix-
Ou

- Composez votre duo de pâtes 2x100g
et 2 sauces au choix 15.50 -

NAPOLITAINE (Sauce tomate)	11.00
ARRABIATA (Sauce tomate pimentée)	13.00
FUNGHI (Crème de champignons)	15.50
PESTO (Basilic, ail, parmesan)	14.50
QUATRE FROMAGES (Mozzarella, bleu, emmental, chèvre, crème)	14.50
CRÈME DE TRUFFE (Tartuffo, crème)	16.00
LA LASAGNE CHÈVRE ÉPINARD	14.50
LES RAVIOLES DU CHEF	16.00

Nos Risottas

RISOTTO PARMESAN	18.00
RISOTTO CHAMPIGNONS TARTUFFO	25.00
RISOTTO LÉGUMES	22.00

Nos Entrées

MOZZARELLA PANÉE	13.50
Salade roquette et sauce spicy tomato	
MOZZARELLA BUFFALA CAPRÈSE	17.50
Salade iceberg, tomates anciennes multicolores, mozzarella, câpres, olives noires, oignons rouges, vinaigrette balsamique	
ARANCINI	11.50
Boule de risotto panée aux champignons et mozzarella	

Nos Pizzas à la part

- A la part -

Ou

- Composez selon votre envie votre
planche de 3 pizzas aperitivo - 14.50

Ou

- Pour les plus gourmands : La dégustation
de 5 pizzas - 17.50

LA MARGHERITA	5.50
Tomate, mozzarella, olives noires	
LA QUATRE FROMAGES	7.50
Mozzarella, bleu, emmental, chèvre	
LA TUNA	7.00
Tomate, œuf, câpres, thon, olives	
LA RÉGINA	6.00
Tomate, mozzarella, champignons, basilic	
LA QUATRE SAISONS	6.50
Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, courgettes, aubergines	
LA TARTUFFO	8.00
Crème fraîche, crème de truffe, champignons	
LA CHÈVRE ET MIEL	5.50
Tomate, mozzarella, chèvre, miel	
LA STRACCIATELLA	7.00
Tomate, tomates cerises, basilic, stracciatella, olives, câpres	
LA SAUMON	8.00
Tomate, mozzarella, crème fraîche, saumon mariné, câpres	

Nos Formules

-PIZZA : 2 parts au choix* + une boisson 12.00

-PÂTES : 1 pâte 200g* + sauce + boisson 12.00

* Les Pizzas «La Saumon» et «La Tartuffo» ainsi que
* Les Pâtes à la crème de truffe ne sont pas incluses
dans la formule.

Les formules ne fonctionnent pas
les dimanches et jours fériés.

Prego

Nos Desserts

TIRAMISU CAFÉ AMARETTO	9.00
H'ALLA FAÇON PAIN PERDU	7.50
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	8.00
MILLE FEUILLE GOURMAND	8.50
PIZZA CHOCOLAT BANANE	6.50
PANACOTTA CARAMEL BEURRE SALÉ	7.50
MOUSSE AU CHOCOLAT	6.50
CAFÉ GOURMAND	8.50

Nos Boissons

Sodas (33cl)

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Orangina, Ice Tea, Jus de fruits, Fanta	3.50
---	------

Les Eaux (50cl/1L)

Evian, San Pellegrino	3.50/5.00
-----------------------	-----------

Nos Apéritifs

Anisette, Martini blanc, Martini rouge, Ricard, Kir, Boukkha	7.00
--	------

Bières bouteille (33cl)

Heineken, Maccabi, Desperados	5.50
-------------------------------	------

Digestifs

Limoncello, Amaretto	9.00
----------------------	------

Alcools

Rhum, Tequila, Vodka, Whisky, Gin	9.00
-----------------------------------	------

Nos Boissons chaudes

Café	2.50
Café crème	3.50
Thé	3.50
Capuccino	3.50
Chocolat chaud	3.50

Nos Glaces et Sorbets

2 BOULES	6.00
3 BOULES	8.00
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	8.50
COLONEL	8.50
LES MELBAS	8.50
PROFITEROLES (SAUCE CHOCOLAT)	9.00

Vins

Rouge

	BTL 1/2	BTL 1/4	BTL	VERRE
Château La Naude (Bordeaux Supérieur)	22.00	17.00	7.50	5.00
Brouilly Cru Beaujolais	28.00	21.00		
Saint Émilion Château de Mole (Puisseguin Saint Emilion)	32.00	24.00		
Recanati (Cabernet Sauvignon) Vin d'Israël	30.00	22.00		

Rosé

	BTL 1/2	BTL 1/4	BTL	VERRE
Provence Château Montaud (Côte de Provence)	22.00	17.00	7.50	5.00
Gris de Gris Vin de Pays d'OC	22.00			

Blanc

	BTL 1/2	BTL 1/4	BTL	VERRE
Chardonnay Vin de Pays d'OC	22.00	16.00		5.00
Muscat Élysée Palace Muscat d'Alexandrie	24.00			5.00
Moscato Vin d'Italie	22.00			
Baron Kramer Brut (Méthode champenoise)	29.00			

Menu Bambino

-Au choix- Une part Margherita ou Une part Régina ou Pâte Napolitaine + 1 boisson + 1 boule de glace	9.00
---	------