

PIZZA

SENIOR / FAMILIALE

BASE TOMATE ET MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Margerita sauce tomates, mozza 14.00 / 21.00

Valtellina base tomate uniquement, brésaola, chèvre buche, oignon rouge et roquette 16.80 / 25.10

Perla Del Mar moules, crevettes, calamars, coques, Saint Jacques, gambas, olives, citron 23.70 (uniquement senior)

Romana anchois, oignons rouge, poivron, fleur de câpres, olives, roquette. 15.80 / 24.10

Tonnara thon, oignons, poivrons, oeuf, olives 15.80 / 24.10

Calzone (soufflée) jambon, oeuf, roquette 15.80 / 24.10

Fromagère gorgonzola, chèvre, brie 16.80 / 25.10

La capo viande bolognaise, oignons, ricotta, oeuf 16.80 / 25.10

Régina jambon, champignons 15.80 / 24.10

Calabraise nduja, spianata, oignon rouge 16.80 / 25.10

La Calabraise burrata nduja, burrata, spianata, oignon rouge 23.70 / 29.70

La Zegga Véritable merguez grillée (française), poivron, oignon rouge, oeuf, herbes de provence 15.80 / 24.10

Capricciosa jambon, artichauts, champignons 15.80 / 24.10

Végé base tomate et crème de ricotta au citron, oignon rouge, tomates anciennes multicolores, artichauts marinés, pignons de pin, olives et roquette 16.80 / 25.10

3 jambons jambon cru, spianata, jambon blanc 16.80 / 25.10

Espagnol Spianata. Chèvre bûche, poivrons, oeuf 16.80 / 25.10

Parmesane jambon cru, aubergines, roquette, Grana Padano 15.80 / 24.10

BASE CRÈME DE RICOTTA

Dolce vita base crème de ricotta et miel, boule de mozza di burrata, jambon cru, pignons de pin, roquette, balsamique 21.90 / 28, 90

BASE CRÈME FRAICHE ET MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Chèvre et miel chèvre bûche, miel 16.80 / 25.10

Tramonte boule de mozza di burrata, saumon fumé, amandes mondées et balsamique 23.70 / 29.70

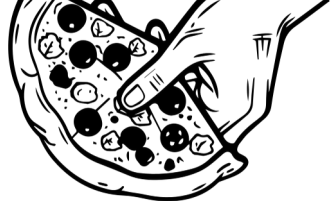
Pizza à la carbonara pancetta croustillante, oeuf, copeaux de grana padano et poivre noir 15.80 / 24.10

Ingrédient supplémentaire senior 1.90 / familiale 2.90

Jambon cru 4.00 / 6.00

Saumon 4.80 / 6.80

½ véritable merguez grillée (d'origine française) 3.00



Ciao!

MENU LIVRAISON PRINTEMPS

DEMANDEZ-NOUS LES SUGGESTIONS
PLATS ET DESSERTS DU CHEF POUR PLUS DE PLAISIR

PÂTES ARTISANALES

SPAGHETTI CARBONARA À L'ITALIENNE sauce crémeuse à base d'oeufs, Grana Padano, guanciale, poivre noir 15.90

RAVIOLI FIGUE-CHÈVRE farce chèvre, ricotta, amandes et figue, nappés de crème légère au gorgonzola et trait de balsamique 17.90

RAVIOLI AL SALMONE farce au saumon, épinards et ricotta, crème légère à l'aneth 17.90

RAVIOLI DELLA NONNA farce saucisson de porc, ricotta, ail, persil, sauce napolitaine 17.90

RADIATORI AU SAUMON ET RICOTTA AU CITRON EN CHANTILLY 17.90

PENNE ESTIVAL pesto, ail, olives, tomates, mozzarella fior di latte 15.90

MAFALDE MAFIA (pimentées) burrata, nduja, tomate et spianata croustillante 18.00

SPAGUETTI ALLE VONGOLE palourdes, huile d'olive et coriandre 19.30

PENNE À LA PUTTANESCA sauce tomate, anchois, olives, câpres, ail, huile d'olives, persil 15.90

VIANDES

Accompagnées de pâtes avec sauce ou frites maison

FILET DE POULET À LA MILANAISE 14.20

FILET DE POULET SAUCE 4 FROMAGES 14.20

FILET DE POULET À LA PIZZAIOLA (Tomates, ail, olives, basilic) 14.20



ANTIPASTI

6 RAVIOLIS FRITS ARTISANAUX 3 saumon, 3 végétariens et sa crème de ricotta au citron 14.00

LA CAPRELLE Boule de Burrata crémeuse, tomates anciennes multicolores, olives, pesto maison et basilic frais 16.00

PIZZETTA FACON FOCACCIA ROMANA MAISON huile d'olive, romarin, ricotta, miel et fleur de sel 14.50

LA BOMBE BLANCHE burrata entière, jambon cru, grenade fraîche et huile d'olives sur lit de roquette 16.00

CARPACCIO DE BRÉSAOLA roquette, champignons de paris frais, Grana Padano et crème de balsamique 18.00

BOL SALADE

L'ALPINA salade, tomates anciennes, riz complet, brésaola, chèvre bûche, miel, figues sèches, oignon rouge, concombre, grenade et pignons de pin 18.00

LA SUMA salade, tomates anciennes, riz complet, burrata, saumon fumé, grenade, concombre, sésame 21.90

TEX MEX

10 Nuggets + Frites + Sauce 12.00

Portion de Frites maison 4.50

NOS BOISSONS

33cl : Coca, Thé pêche, Orangina, Seven up 1.90.

E au gazeuse, Eau plate 1.90.

Maxi Coca, Ice Tea, Sprite 3.80.

Nos Vins 75 cl rouge ou rosé 16.50.

NOS DESSERTS

Brownie 3.20 Gaufre au sucre 3.70, au Nutella 5.70

LES ARTISANAUX

Tiramisu 7.90 Panna cotta aux fruits rouges 7.90.

Coeur fondant au chocolat et sa crème anglaise 7.90

Glaces maison 2 parfums au choix (à demander à la commande)

6.70 Salade de fruits frais en barquette et sa meringue 12.00