





Margarita 10€

La base des bases des bases, notre polpa de tomate, de la vraie mozza' et du basilic... Fin.

Maradona 12€

La légende de Naples pour représenter la célèbre pizza anchois marinés ail et persil, câpres de Sicile, olives faites par des mains d'or.

Mona Lisa 12€

Si célèbre et si grande qu'elle en est la reine...du vrai jambon sec Italien et des champignons qui vous suivront du regard.

Balotelli 12€

Why always me ? Merguez, œuf, oignons rouges, olives et poivrons apporteront le petit coté oriental et sanguin de celle-ci.

Calzonne 12€

Du jambon sec Italien, des champignons un jaune d'œuf, de la mozza' et on referme !

Berlusconi 12€

Une bonne pizza aux lards et lardons de porc paysans, on s'occupe de ses oignons (rouges) et qu'il aille se faire cuire un œuf... s'il vous plait.

Bonnati 14€

Walter Bonnati célèbre alpiniste a connu l'ascension du fromage Taleggio, l'escalade des oignons rouge et des pommes de terre grenailles, l'avalanche des lardons, le tout pendant une randonnée de crème.

Da vinci 14€

Léonardo était convaincu de l'importance des mathématiques, vous vous amusez à compter les fromages Français et Italiens présents dans cette pizza.

Bellucci 14€

La plus belle, douce comme la crème, la plus convoitée, la plus salée sucrée, chèvre-miel du Vexin en se prenant une roquette de charme au balsamique.

Salmone 14€

A votre avis, en Italien cela veut dire... BINGO ! Saumon ! Sur son lit de crème fraiche de Normandie.

La Di Natale 15€

Di Natale en français veut dire Noël, que trouvez-vous pendant cette fête sur votre table ? A la casa nous y trouvons des Saint Jacques et des crevettes, posé sur du mascarpone au basilic.

La Mia Victoria 15€

Les carnivores seront servis avec cette pizza aux saveurs de merguez, de lardons, de jambon, un œuf, relevés aux oignons et aux poivrons.

L'Opéra de Vivaldi 15€

La crème d'artichaut au basilic d'Italie en tant que chef d'orchestre, les oignons rouges et les champignons comme premiers instruments, le solo joué par les artichauts de Sicile, le vibrato des courgettes grillées, la mélodie des aubergines, de la crème balsamique... un véritable concerto !

Supplément d'une véritable mozzarella Di Buffala au milieu de votre pizza : 3€



La Veggio

13€

Pain toasté italien agrémenté d'huile d'olive, de mozzarella gratinée au four, de crème d'artichaut au basilic, d'oignons rouges, d'artichauts, légumes grillés d'Italie, d'olives, de maïs et de tomates confites, copeaux de fromage italien, le tout accompagné de salade et de tomates.

La Victoria

13€

Pain toasté italien agrémenté d'huile d'olive, de fromage de chèvre et de mozzarella gratinée au four, de jambon sec de qualité et de tomates confites, copeaux de fromage italien, le tout accompagné de salade et de tomates.

L'Avocato

13€

Pain toasté italien à la crème agrémentée d'huile d'olive, de mozzarella gratinée au four, de saumon fumé, de morceaux d'avocats et de tomates confites, copeaux de fromage italien, le tout accompagné de salade et de tomates.



Nous encourageons les producteurs locaux du Vexin et Italiens, vous en aurez la preuve aussi bien dans votre assiette que dans vos verres.

Tous nos prix s'entendent nets service compris.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, une liste est à votre disposition auprès de notre équipe.



« *La simplicité est la sophistication suprême* ». Leonardo Da Vinci.

La véritable Burrata

15€

Burrata (mozzarella au cœur crémeux), assortiments de charcuteries françaises et italiennes, bien servie et entourées de ses antipastis français et italiens.

S'accordant parfaitement avec une bouteille de Moscato d'asti ou de Lambrusco

Vins italiens pétillant sucré rosé, rouge, ou blanc idéal pour l'apéritif

15€



Formule Bambino

8€50

Un sirop à l'eau (liste des sirops à la page boissons)

+

Choisir une pizza ou une bruschetta que nous ferons en taille Bambino

+

Une boule de glace au choix

« *Le vin est de l'eau emplie de soleil* ». Galilée.

Apéritifs :

Kir (crème de cassis, mure, pêche, basilic ou liqueur de violette + vin blanc) **4€**

Kir Victoria (crème de cassis, mure, pêche, basilic ou liqueur de violette + Prosecco) **4€**

Marsala à l'amande **4€90** Martini Bianco, Rosatto ou Rosso **4€90** Gin Bombay Tonic **5€90**

Whisky Jack Daniels **6€50** Whisky du monde ou du moment **8€50**

Diplomatico, Don papa **8€** Rhum du monde ou du moment **8€50**

Cocktails Maison :

Le Soleil Levant (Liqueur de litchi, véritable jus d'orange bio, grenadine) **6€90**

Mademoiselle s'amuse (Vodka, véritable purée de fraise, banane,) **6€90**

Le Grand Spritz (Prosecco, Apérol, eau gazeuse, orange) **6€90**

L'Americano maison (Campari, Martini Rouge, eau gazeuse, zeste citron et d'angustura) **6€90**

Le Victoria Colada (Rhum Havana ambré, véritable crème de coco, ananas) **6€90**

Le Mojito Classico (Rhum Havana ambré, citron vert ou fraise, perrier, menthe fraîche) **7€50**

Le Mojito Victoria (Rhum Havana ambré, citron vert, prosecco, menthe fraîche) **8€50**

Bières :

Panache **3€50** Monaco **3€50** Pression Leffe 25cl **3€50**

Pression du moment 25cl (n'hésitez pas à demander) **4€**

Bières italienne blonde lager bouteille 33cl **4€**

Bière locale ambrée ou blanche bouteille 33cl **4€**

Boissons fraîches :

Vittel ou Diabolo + Sirop Monin (menthe verte, citron, fraise des bois, grenadine, pêche blanche, violette ou basilic) **3€20**

Limonade artisanale **3€20** Jus de fruits bio orange, ananas, pomme **3€20**

Cola artisanal **3€20** Coca Cola ou Coca Cola Zéro **3€20** Ice Tea **3€20** Orangina **3€20**

Eaux :

Perrier **3€20** Perrier Sirop **3€40** Perrier Rondelle **3€40** Schweppes tonic rondelle **3€40**

Eau Plate 1L **4€95** Eau Pétillante 1L **4€95**



« Le vin est de l'eau emplie de soleil ». Galilée.

Vins Italiens

Rouge

-Montepulciano d'Abruzzo D.O.P Terre Degli Eremi 2016 Verre **3€50** Bouteille **16€**

Robe rouge aux reflets violets. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges murs et des notes épicées de réglisse

-Gran Passione Veneto 2017 Verre **4€** Bouteille **18€**

Délicats aromes de framboises écrasées, cerises et prunes, tendant vers le grenat en vieillissant (Parfait avec une salade, une burrata ou une bruschetta)

-Valpolicella Carlo Diamani 2017 Verre **5€** Bouteille **21€**

Best-Seller de notre cave à vins, En bouche, attaque fraîche et sur le fruit éclatant. Structure très souple.

Rosé

-Rosato Tre Venezie I.G.P Colline Dei Filari 2018 Verre **3€50** Bouteille **16€**

Un vrai rosé désaltérant. Se boit frais, fines touches de noyau au nez framboisé.

-Bardolino Chiaretto Damiani 2017 Bouteille **16€**

Adéquation entre intensité et plaisir. Se boit frais, accompagnera vos salades et bruschettas.

Pétilnants italiens di Modena

-Lambrusco di Modena Dell' Emilia Rouge Bouteille **15€**

-Lambrusco di Modena Dell' Emilia Rosé Bouteille **15€**

Moscato d'Asti Spumanti Verre Bouteille **15€**

-Prosecco D.O.C Frizzante Alberto Torresi Verre **4€** Bouteille **15€**

Vins Français

Blanc

-Chardonnay, Bourgogne 2017 Verre **3€50** Bouteille **16€**

Des agrumes, de la tension, un fruité exubérant à souhait, beaucoup de précision.

Rosé

-Côtes de Provence Saint-Tropez Terres de mer Millésimé AOP 2017 Bouteille **18€**


Vins

Boissons Chaudes

Café Nespresso 1€50

Café Lungo Nespresso (Café allongé) 1€60

Café Gourmandise Vanille ou Caramel 1€80

Café crème 2€80

Thés & Infusions 3€

Café Viennois Chantilly Maison 3€20

Cappucino à la Mousse de lait 3€20

Chocolat Chaud 3€20

Desserts

Tiramisu Maison 6€80

Trio de Babas au Limoncello 6€50

Calzonne Gourmande 6€50 (Pâte à tartiner italienne choconoisette artisanale bio & noix de coco)

Café Gourmand Victoria 8€ (Mini dessert du jour, 2 boules de glaces du moment, petit chocolat & café)

Gourmancello (alcoolisé) 10€ (Mini baba au limoncello, 2 boules de glaces gourmandes, shooters de limoncello, & peschecello)

Desserts Glacés

Tiramisu Glacé Italien 6€

Coppa Amarena 7€20 (3 boules de crème glacée amarena au mascarpone, cerises au sirop, chantilly d'Isigny)

Coppa Limoncello 7€20 (3 boules de sorbet citron de Sicile et limoncello 2cl)

Mojito Glacé 7€20 (Glaces Mojito, Rhum ambré, citron vert, menthe et sucre de canne)

Fleur de Sel 5€90 (2 boules de crème glacée caramel beurre salé, chantilly d'Isigny, éclats de caramel)

Dame Blanche 5€90 (2 boules de crème glacée Vanille de Madagascar, chantilly d'Isigny, sauce chocolat)

Dame Noire 5€90 (2 boules de crème glacée chocolat, chantilly d'Isigny, sauce chocolat)

Coupes de glaces artisanales aux choix (Vanille, Chocolat, Fraise, Citron de Sicile, Caramel, Myrtille, Pêche)

2 boules 3€50 3 boules 4€50

Supplément Chantilly à la crème d'Isigny 1€

Digestifs (4cl) : Italiens : Limoncello, Pechecello, Grappa, Amaretto 5€

Digestifs (4cl) : Français : Calvados, Cognac, Get 27, Poire 5€