



a Tavola

CESTAS

PETITE CUISINE D'ICI ET D'ITALIE

A TAVOLA CESTAS : 8 bis Chem. des Boutiques, 33610 Cestas • Tél. : 09 86 18 25 32
Ouvert du Mardi au Samedi de 12h à 14h. Ouvert de 19h à 22h uniquement le Vendredi, Samedi.

Carte des boissons

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ	8e
Aperol. Prosecco. San Pellegrino	
SPRITZ CAMPARI	8e
Campari. Prosecco. San Pellegrino	
SPRITZ LIMONCELLO	8e
Limoncello. Prosecco. San Pellegrino	
GIN TONIC	9,5e
Gin craft parcelle AB, Archibald tonic de distellerie AB	

SANS ALCOOL

SEEDLIP TONIC	6e
Spiritueux sans alcool aux plantes, Archibald tonic de distillerie aux racines de gentianes et aux baie de Genièvre AB	
SEEDLIP GINGER	6e
Spiritueux sans alcool aux plantes, Archibald tonic aux racines de gentiane et de gingembre frais de France AB	
SPRITZ SANS ALCOOL	6e

APÉRITIFS

MARTINI 5CL	5e
Rosso. Bianco	
LILLET BLANC 5CL	5e
CAMPARI 5CL	5e
RICARD 2CL	4e
MARSALA 5CL	5e
WHISKY 4CL	6,5e
WHISKY 4CL - COCA	8e

BIÈRES

PERONI NASTRO AZZURO 33CL BLONDE 5%	5e
PERONI NASTRO AZZURRO 33CL 0,0%	4e
Sans alcool	
PORETTI ROSSA 33CL AMBRÉ 7%	6e
PORETTI IPA 33CL 7%	6e



BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA 33CL, COCA COLA ZÉRO 33CL	3,5e
JUS DE FRUIT PAGO 20CL	4e
ACE ou Ananas	
LIMONADES SICILIENNES 27.5CL AB.....	4,4e
Nature ou Citron	
THÉ GLACÉ SICILIEN 27.5CL AB.....	4,4e
Pêche et Melon	
SIROP À L'EAU 33CL	2,5e
ABATILLE 50CL/1L	3,5e/4,5e
SAN PELLEGRINO 50CL/1L	3,5e/4,5e

Carte des vins

VINS BLANCS (75CL)

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE BIO 12% 24e
Fruité, notes d'agrumes, de fleurs blanches.
Frais avec une bonne acidité.

MALVASIA BIANCA DEL SALENTO IGP 12,5% 23e
Arômes intenses de fruits tropicaux en parfaite harmonie avec des notes de vanille.
Structuré et harmonieux.

PECORINO D'ABRUZZO DOP MACHAON-AUSONIA 28e
Minérale, harmonieux avec une belle persistance aromatique. AB

NARCISSE MICRO WINERIE DARWIN 15% 25e
Une cuvée fraîche et gourmande avec des notes de miel, de citron et de fleurs blanches.
Une belle fraîcheur montagnarde. AB

BY TORTUE CÔTE DE GASCOGNE IGP 20e
Blanc doux, note de fruits exotiques.

VINS ROSÉS (75CL)

ROSATO CORVEZZO VENEZIA DOC 12% 24e
Notes de pamplemousse, minérale.
Élégant en bouche, soutenu et équilibré. AB

BARDOLINO CHIARETTO DOC CASTELNOVO 12,5% 21e
Frais, léger et fruité.

MAGALI SIGNATURE CÔTES DE PROVENCE 13% 27e
Nez d'agrumes, bouche ronde, arôme de pêche.

VINS PÉTILLANTS (75CL)

LAMBRUSCO ROSATO 8% 19e

LAMBRUSCO ROSSO 8% 19e

MOSCATO D'ASTI 5,5% 22e

PROSECCO ABAZZIA
EXTRA DRY DOC 11% 23e

VINS ROUGES (75CL)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC 13% 23e
Rond et agréablement tannique.

NERO D'AVOLA POLINI SICILIA DOC 12 % 25e
Arômes de fruits rouges frais, notes florales de rose et de violette.
Léger en bouche, tanins veloutés et élégants. AB

DISIDENTE SAN GIOVESE CASTELLINA
IN CHIANTI 14% 25e
Fruits rouges, cuir, cassis et mûres avec un final chocolaté. AB

BIFERNO MOLISE 13% 24e
Velouté et harmonieusement tannique.
Note boisée, vanille, tabac.

LACRYMA CHRISTI DOC DEL VESUVIO 13%
37,5cL/75cl 17e/28e
Bouche harmonieuse de fruits rouges.
Vin sec et minéral cultivé au pied du Vésuve.

MAGMA MICRO WINERIE DARWIN 13% 27e
Fraîchement dense, fond boisé, fruits noirs bien mûrs. Double élevage amphore et barrique. AB

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP 12,5% 28e
Arômes fruités intenses de prunes mûres et confiture de cerises. Final vanille et cacao.

SUSU MANIELLO IGP PUGLIA 14% 32e
Structuré, tannique grande intensité.
Note de chocolat, vanille, réglisse.



AMORE VINO

1 VERRE DE VIN 6e

1/4 PICHET ROUGE 10e

1/2 PICHET ROUGE 14e

1/4 PICHET ROSÉ 10e

1/2 PICHET ROSÉ 14e

Per l'aperitivo

Disponibles uniquement le soir

PLANCHES

	<u>2 pers.</u>	<u>4 pers.</u>
TAVOLETTA di SALUMI	15e	19e
Sélection de Charcuteries italiennes : Prosciutto di Parma AOP, Mortadella IGP, Salame Napoletano AOP, Coppa di Parma IGP...		
APERITTIVO dello CHEF	16e	20e
Sélection de Charcuteries et Fromages, Fritures de pâte à Pizza, Légumes Antipasti		
ANTIPASTO della CASA	-	22e
Burrata des Pouilles AOP , Artichaut Mariné, Jambon Blanc à la Truffe, Prosciutto di Parma AOP, Olives Taggiasche, Focaccia à l'origan		

MENU BAMBINO

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS

PIZZA BAMBINO Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc supérieur, Olives ou PASTA BAMBINO Pâtes fraîches faites maison, Huile d'olives extra-vierge, Jambon blanc supérieur, Parmesan AOP

GLACE ARTISANALE Une Boule au Choix parmi les parfums proposés saupoudrée de Bonbons

BOISSONS Sirop à l'eau Fraise ou Menthe ou Pêche

11e

Salades

Bufala 15e

Salade, Tomates cerises, Mozzarella Di Bufala AOP, Prosciutto di Parma AOP, Noix, éclats de Parmesan 24 mois AOP, Huile d'Olives extra vierge, Crème de Balsamique Maison, Basilic

César 15e

Salade, Tomates cerise, Croûtons, Poulet Croustillant, Lardons de Speck IGP grillées, Parmesan 24 mois AOP, Sauce César, Basilic

Bonbon 14e

Salade, Tomates cerises, Noix, Chausson en Pâte à Pizza garni de Chèvre au Miel, Poivre Concassé et Herbes de Provence, Huile d'Olives extra vierge, Crème de Balsamique Maison, Basilic

Burra-bella 15e

Salade, Tomates cerises, Croûtons, Burrata des Pouilles AOP, Coppa Grillées IGP, éclats de Parmesan 24 mois AOP, Aubergines, Huile d'Olives extra vierge, Crème de Balsamique Maison, Basilic

Carpaccio di bresaola 17e

Tranches Fines de Boeuf séché (Bresaola AOP), Tomates cerises, roquette, copeaux de Parmesan AOP 24mois, Fleurs de Câpres, Huile d'Olives extra vierge, Crème de Balsamique Maison, Basilic

Les formules

Disponibles uniquement le midi

ENTRÉE + PLAT DU JOUR: 18,50e
PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR: 18,50e
Tiramisù, Panna cotta, Cannoli ou 2 boules de glace Supp. 2e Café gourmand ou Coppa di gelato Supp. 3e
ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR: 19,90e
Tiramisù, Panna cotta, Cannoli ou 2 boules de glace Supp. 2e Café gourmand ou Coppa di gelato Supp. 3e
Pizzas et Salades hors formule

« MANGIA CHE È BUONO »
NONNA ANGELA

De plus, nous proposons des suggestions à l'ardoise,
en fonction du goût du chef, des saisons et de ses inspirations

Pizzas

Nos pizzas sont confectionnées avec de la farine italienne de qualité, sans additifs ni conservateurs. Soigneusement fermentées selon la tradition napolitaine pendant un minimum de 24 heures, garantissant une pâte légère, moelleuse et pleine de saveurs.

PIZZE ROSSE

MARINARA 11e

Sauce Tomate, Ail, Origan, Basilic

MARGHERITA 12e

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP, Basilic

ROMANA 14e

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Jambon Blanc Supérieur, Champignons frais, Olives Taggiasche, Basilic

NORMA 14e

Sauce Tomate, Scamorza affumicata DOP, Mozzarella fior di latte, Aubergines, Grana Padano AOP, Basilic

CALABRESE 14e

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Salame piccante IGP, Poivrons, Basilic

CALZONE 15e

Sauce Tomate, Ricotta, Mozzarella fior di latte, Salame Napoletano AOP, Grana Padano AOP, Basilic

NAPOLETANA 15e

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Câpres, Olives Taggiasche, Anchois, Tomates cerises, Basilic, Origan

BUFALA 14e

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Billes de mozzarella di Bufala DOC, Grana Padano AOP, Basilic

4 STAGIONI 15e

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Champignons, Artichauts, Jambon Blanc Supérieur, Olives Taggiasche, Basilic

BURRATA 15e

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Roquette, Burrata des Pouilles AOP, Grana Padano AOP, Tomates cerises, Basilic

TAVOLA 16e

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Roquette, Prosciutto di Parma DOP, Tomates cerises, Billes de Mozzarella Di Bufala AOP, Basilic

DIABOLA 16e

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Tomates Séchées, Salame piccante IGP, Scamorza affumicata DOP, Basilic

QUARTO 15e

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Billes de mozzarella di Bufala AOP, Speck IGP, Grana Padano AOP, Basilic

LES SUPPLÉMENTS

SUPPLÉMENT 2e

Charcuterie, Burrata, Bufala, Tomates séchées, Pignons

SUPPLÉMENT 1e

Champignons, Poivrons, Œuf, Aubergines, Roquette, Tomates cerises, Parmesan, Artichauts, Olives, Scamorza, Gorgonzola, Oignons, Taleggio

PIZZE BIANCHE

LOMBARDA 16e

Mozzarella fior di latte, Taleggio AOP, Gorgonzola DOP, Miel, Noix, Grana Padano AOP, Origan

TALEGGIO 15e

Mozzarella fior di latte, Taleggio AOP, Oignons, Pommes de terre, Speck IGP, Origan

PISTACCHIO 16,5e

Mozzarella fior di latte, Mortadella di Bologna IGP, Burrata des Pouilles AOP, Brisures de Pistaches, Basilic

4 FORMAGGI 15e

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Scamorza affumicata DOP, Parmesan 24 mois AOP, Basilic

MORTAZZA 14e

Mozzarella fior di latte, Scamorza affumicata DOP, Pommes de terre, Mortadella di Bologna IGP, Basilic

CAPRINA 15e

Mozzarella fior di latte, Chèvre, Miel, Speck IGP, Roquette, Grana Padano AOP, Basilic

CALZONE AL TARTUFO 17,5e

Crème de Truffe et Ricotta, Mozzarella fior di latte, Jambon Blanc à la Truffe, Champignons, Parmesan, Basilic

TARTUFO 17e

Mozzarella fior di latte, Champignons, Artichauts, Jambon Blanc à la Truffe, Basilic

VALTELLINA 17,5e

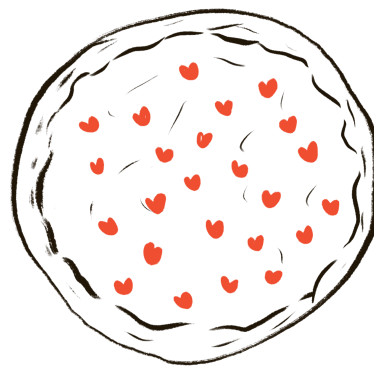
Mozzarella fior di latte, Roquette, Bresola AOP, Gorgonzola DOP, Tomates Séchées, Pignons grillés, Basilic

VEGETARIANA 🌱 14e

Mozzarella fior di latte, Aubergines, Champignons, Poivrons, Grana Padano AOP, Basilic

NONNO VINCENZO 15e

Mozzarella fior di latte, Champignons, Artichauts, Roquette, Speck IGP, Crème Balsamique maison, Grana Padano AOP, Basilic



«NON SI PUÒ MANGIARE BENE, AMARE BENE,
DORMIRE BENE SE NON SI HA MANGIATO BENE»

Desserts

TIRAMISÙ 7e

Tiramisù au Café selon
la tradition italienne

CANNOLI 7e

Biscuits siciliens Fourrés
à la mousse Mascarpone, Nutella®
et Noisettes

PANNA COTTA 7e

Panna cotta à la Vanille Fraîche,
Coulis de Fruits Rouges ou Coulis
de Mangue, Petit Crumble de Sablé
Breton

DESSERT DU JOUR 6e

À l'ardoise

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Sélection
de desserts,
café ou thé

8e

GLACES ARTISANALES

VANILLE DE BOURBON, CHOCOLAT NOIR DE BELGIQUE,

CITRON DE SICILE, FRAISE, AMARENA FABBRI,

YAOURT, CAFÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE

1 BOULE 4e / 2 BOULES 7e



COPPA DI GELATO

AFFOGATO AL LIMONCELLO 8e

2 Boules de Glace artisanale
au Citron de Sicile
arrosées de Limoncello



COPPA AMARENA PISTACCHIO 8e

1 boule de glace Amarena,
1 boule de glace Pistache, Cerises
Amarena confites, Pistaches,
Chantilly

COPPA DOLCEZZA 8e

1 Boule de Glace Yaourt Grec,
1 Boule Caramel beurre salé,
Topping Caramel beurre salé,
Brisures de spéculoos, Chantilly

Nos glaces sont artisanales, composées de matières premières
100% françaises sans colorants ni conservateurs ni huile de palme. Quand à
nos glaces italiennes elles sont produites dans
la région de Venise par des maîtres glaciers italiens avec
des produits d'origine contrôlés sans conservateurs.