

MENU

Planche à partager

Planche Apéro solo Assortiment de 3 charcuteries	11
♥ Planche Jambon de Parme Jambon de parme 20 mois d'affinage, 1 ou 2 personnes	14
Planche de légumes grillés XL Pizzetta à l'huile d'olive, mix légumes	23
Planche de charcuterie XL Pizzetta à l'huile d'olive, mix de charcuterie	25
Planche de charcuterie et fromages XL Pizzetta à l'huile d'olive, assortiments de charcuteries et fromages	27
Planche de Pinsa Romana aux légumes grillées Pesto, mix de légumes grillées	25

Entrée

Pizzetta à l'huile d'olive Pesto et Fior di latte	6
Pizzetta Tartufo Plantin Crème fraîche, truffe, Fior di latte	11
♥ Salade de poulpes à l'italienne Mix de légumes grillées, citron	11
Burratina , carpaccio de truffes Plantin Tartare de tomates fraîches	11
Carpaccio de boeuf "Carna di Salada" Mariné aux épices, huile d'olive, citron, câpres	15

Salades

♥ Salade Caprese & Burratina di Puglia, Pizzetta Assortiment de tomates de couleurs, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic	19
Salade de légumes grillés "Pepperoni" Champignons, aubergines, poivrons, courgettes, tomates, artichauts	18
Salade Italienne Tomate cerises, stracciatella, jambon de Parme 20 mois	21
Salade César Poulet pané croustillant maison, croûtons, oeuf, Grana Padano DOP, sauce césar	19
Salade Nordique Saumon fumé Écossais, croûtons, tomates, oeuf	21
♥ Salade ThonThon Flingueurs Thon albacore mi-cuit, oeuf, courgettes grillées, poivrons	21

MENU

Les pâtes....

Spaghetti Carbonara	19
Guanciale, jaune d'oeuf, poivre italien, Grana Padano DOP	
Polpette à la Pomodoro	21
Spaghetti, boulettes de viandes au boeuf et porc, Grana Padano DOP	
Spaghetti à la puttanesca	20
Tomates, ail, piment, câpres, olives, anchois (+ thon naturel 4€)	
♥ Spaghetti Cacio e pepe	20
Sauce crème, pecorino et poivre	



Penne aux artichauts et saucisse napolitaine	19
Artichauts, saucisse piquante, pesto, basilic frais	
Penne aux aubergines confites (+4€ burratina)	18
Sauce tomate, basilic, Grana Padano DOP (Gratin sur demande)	
♥ Penne al Pomodoro & Burratina	19
Sauce tomate basilic, Grana Padano DOP	
Ravioles à la truffe*	22
Grandes ravioles farcies au fromage, sauce crème de truffe d'été, parmesan	

*Truffe Plantin - Sauce à la truffe d'été 8% Tartufata

MENU

Les plats

Tartare de boeuf au couteau 100% Limousin 220gr Classique ou César, jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres, moutarde	22
♥ Tartare de Saumon Citron, aneth, pomme de terre frite et salade verte	26
Tataki de thon Albacore mi-cuit Mariné aux sésames, gingembre, soja	24
Carpaccio de boeuf "Carna di Salada" Mariné aux épices, sauce cipriani, huile d'olive, citron, câpres (+ 4€ Burratina)	20
Bavette d'Aloyau R.A.V Herdshire 250gr Pièce de boeuf cuite à la plancha	26
Grillade du moment Voir sur ardoise	25

Les incontournables

♥ Tagliata de boeuf 200gr, origine France ou Angus Boeuf grillé, roquette, tomates cerises, pommes de terre grenailles	22
Poulet croustillant à la romaine Filet de poulet pané, croûte de parmesan, spaghetti napolitaine	20
Polpettes à l'italienne Spaghetti napolitaine, boulettes de viande au boeuf et porc, Grana Padano DOP	21
Milanaise façon "Oreille d'éléphant" Escalope de veau panée, Grana Padano, spaghetti napolitaine	26

Accompagnements

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 4€

Pommes de terre grenailles au romarin

Spaghetti à la napolitaine

Légumes de saison

Coeur de sucrine

Pomme de terre frite

Risotto au parmesan

Tous nos plats peuvent contenir des composants constituant les 14 allergènes les plus répandus. Renseignez-vous auprès de votre serveur.

SUGGESTIONS

Tartares

Tartare de boeuf au couteau 100% Limousin 220gr	22
Classique ou César, jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres, moutarde	
♥ Tartare de Saumon	26
Citron, aneth, pomme de terre frite et salade verte	

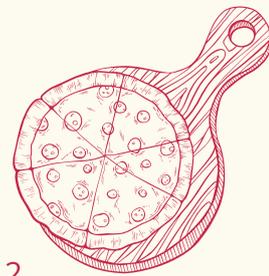


Sélection du mois

	12cl	75cl
VIN ROUGE		
<i>Fruité, Épicé, Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>		
Languedoc- Roussillon	7	33
Chamalin "Fonjoya" Saint Guilhem-le-Désert		
VIN ROSE		
<i>Fruité, Grenache, Cinsault</i>		
Côtes de Provence Maison Marguerite	9,5	38
Cuvée "Symphonie"		

MENU

Pizza réalisé à partir de farine locale* notre pâte est maturée minimum 36 heures, Véritable Mozzarella Fior di latte, basilic, olives Leccino. Farine Moulin Joseph Nicot Blon (38)

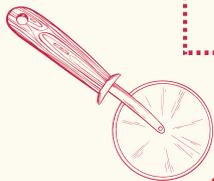


Base Tomato

Margherita Sauce tomate	12
Napolitaine Anchois, câpres	13,50
Reine Jambon blanc, duxelle de champignons de Paris (+1€ oeuf)	13,50
Pepperoni Poivrons, oignons, aubergines confits	15
3 fromages Gorgonzola DOP, chèvre, fior di latte	14
Burratina Tomates fraîches, après cuisson burratina, roquette, pesto	16
♥ Volcano Spianata "chorizo piquant italien"	15
Vesuvio Poivrons confits, chorizo doux	14,50
♥ Marco Polo Poivrons confits, chorizo doux, poulet mariné	15

Base Crème

Bressane Poulet mariné, poivrons, oignons confits	15
Monts du Lyonnais Chèvre, miel, noisettes, après cuisson salade verte	14,50
Saumon Après cuisson saumon fumé écossais	18



Signatures

♥ Alba Sauce tomate, salsa tartufo, jambon rostello, burratina, carpaccio truffe, roquette	21
Calabraise Sauce tomate, saucisse napolitaine, artichauts marinés	15
Tartufo Base crème, crème de truffe, jambon blanc, Grana Padano, roquette (+4€ burratina)	18
Di Parma Sauce tomate, Fines tranches de Jambon de Parme 20 mois, stracciatella, roquette	19

Suppléments

Oeuf, légumes, crème- 1€
Poulet mariné, chorizo, jambon serrano, spianata - 2€
Jambon de parme, jambon aux herbes - 4€
Petite salade - 3€
Burratina 125gr , stracciatella - 4,50€
Crème de truffe, carpaccio de truffes - 7€

MENU EXPRESS

Du lundi au vendredi midi

Entrée + plat	20
Plat + dessert	20
Entrée + plat + dessert	24

Nos entrées au choix

Salade César au poulet
Jambon cru italien et cornichons
Carpaccio de tomate, straciatella fumée

Nos plats au choix

Tagliata de boeuf et pommes de terre grenailles
Plat du jour
Penne au poulet citron, curry Bengali
Penne napolitaine
Pizza au choix : 3 fromages / reine / pepperoni

Nos desserts au choix

Tiramisu au café
Café affogato
Glace 3 boules

Menu enfant

10,00€
JUSQU'À 10 ANS

Sirop à l'eau

Pizza Marguerita

OU

Penne napolitaine

OU

Nuggets de poulet et frites

Glaces 2 boules: Smarties ou barbe à papa

VINS

VINS ROUGES



12cl

50cl

75cl

2024 Côtes du Rhône "Domaine Saint Claude" AOC Vaucluse d'Orange	5,0	15	
2023 Gran Passione IGT Venetie	6,0	19,5	28
♥ 2021 Crozes Hermitage Clairmont "Les Palais" AOP Vallée du Rhône Septentrionale	8,0	27	35

VINS ROSÉS

12cl

50cl

75cl

2024 Côtes du Rhône "Domaine Saint Claude" AOC Vaucluse d'Orange	5,0	15	
2024 Favori IGP Pays du Var	6,0	19	26
2024 Minuty Prestige AOP Côtes de Provence	9,0	28	36
♥ 2024 L'Hydropathe Elite "Domaine des Diables" AOC Côtes de Provence, Sainte Victoire			43

VINS BLANCS

12cl

50cl

75cl

2023 Viognier Elisabeth "Domaine de la Baume" IGP Pays d'OC	5,5	18	27
2023 Chardonnay "Domaine de la Baume" Les Vignes de Madame, IGP Pays d'Oc	6,0	19,5	28
2023 Macon Villages "Coteaux des Margaux" AOC Maconnais	7,0	24	31
♥ 2021 Crozes Hermitage Clairmont "Les Palais" AOP Vallée du Rhône Septentrionale	8,0	27	35



CHAMPAGNES

12cl

75cl

150cl

Stéphane Lombardi Axiome Équilibré, fines bulles, pêche	11	75	160
Roederer édition collection Fines bulles vives, agrumes	13	85	
Ruinart Blanc Brut Élégant et fins		110	
Ruinart Blanc de Blancs Bulles extra fine, pêche, agrumes, brioche		140	
Amour de Deutz 2010 Grande finesse, La référence de la Maison Deutz		210	