

NOS SALADES

BURRATA

L'ITALIENNE 17.00
Mélange de jeunes pousses de salades, Tomates confites,
Jambon de Parme, Burrata, Perles de poivrons, Copeaux de parmesan.

LA SALMONE 17.00
Mélange de jeunes pousses de salades, Tomates confites, Saumon,
Artichauts à la romaine, Sésame au yuzu, Burrata, Perles de poivrons.

LA VEGETARIANA 15.00
Mélange de jeunes pousses de salades, Tomates confites, Poivrons,
Shimeji, Olives Taggiasche, Artichauts à la romaine, Burrata, Perles de poivrons.

● ● ● ● MENU ENFANT 12.00 ● ● ● ●

1 Boisson
+
1 Pizza Bambino
(Jambon ou Fromage ou Boeuf haché)
+
1 Fondant au chocolat

AP.C : Après Cuisson

PRIX NETS EN EUROS

LES BOISSONS

LES COCKTAILS 25 cl

Mojito	8.00
Rhum Cubain, Feuille menthe, Perrier, Citron vert	
Bora Bora	6.00
(Sans alcool) Ananas, Fruits de la passion, Citron, Grenadine	
Martini Royal	8.00
Martini, Prosecco, Citron	
Spritz	8.00
Apérol, Prosecco, Eau pétillante, Tranche orange	

LES APÉRITIFS

Red Label 4cl	6.00	Ricard 4cl	4.00
Black Label 4cl	7.00	Gibson's 4cl	6.00
Grant's 4cl	6.00	Bombay Gin 4cl	6.00
Ballantine's 4cl	6.00	Havana 3 ans 4cl	6.00
J&B 4cl	6.00	Havana 7 ans 4cl	7.00
William Peel 4cl	6.00	Absolut Vodka 4cl	6.00
Label 5 4cl	6.00	Tequila S.José 4cl	6.00
Jack Daniel's 4cl	6.00	Bacardi 4cl	6.00
Chivas 12 ans 4cl	8.00	Porto 4cl	6.00
Martini Blanc 6cl	6.00	Malibu 6cl	6.00
Martini Rouge 6cl	6.00	Campari 6cl	6.00
Prosecco 15cl	6.00	Whisky Japonais 4cl	8.00

BAMBINO 8.00	Tomates San Marzano (DOP), Jambon Blanc Supérieur, Mozzarella Fior di Latte, olives.
MARGHERITA 10.00	Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala, Basilic, Huile d'olive extra vierge Muraglia.
SICILIA 12.00	Tomates San Marzano (DOP), Jambon Blanc Supérieur, Mozzarella Fior di Latte, Olives.
NAPOLITAINE 13.00	Tomates San Marzano (DOP), Tomates confites, Anchois de cetara, Câpres, Olives Basilic, Mozzarella Fior di Latte, Huile d'olive extra vierge Muraglia.
ORIENTALE 13.00	Tomates San Marzano (DOP), Tomates confites, Merguez, Duo de Poivrons, Olives, Mozzarella Fior di Latte.
VESUVIO 13.00	Tomates San Marzano (DOP), Merguez, Chorizo, Tomates confites, Olives, Mozzarella Fior di Latte.
4 FROMAGES 13.00	Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola (AOP), Chèvre, Parmesan (AOP).
CAPRI 13.00	Tomates San Marzano (DOP), Chèvre, Jambon Blanc Supérieur, Tomates confites, Miel d'acacia bio, Mozzarella Fior di Latte.
REGINA 13.00	Tomates San Marzano (DOP) Champignons de Paris, Jambon blanc supérieur, Tomates confites, Mozzarella Fior di Latte.
BIANCA 13.00	Crème fraîche, Oignons rouges, Lardons, Pancetta (AOP), Pommes de terre, Mozzarella Fior di Latte.
POLLO DELLA NONNA 14.00	Crème de moutarde à l'ancienne, Poulet, Duo de Poivrons, Champignons de Paris, Shimeji, Mozzarella Fior di Latte, Olives

LES BOISSONS

Coca Cola ou Zero	3.00	Fanta Orange	3.00
Sprite	3.00	Oasis	3.00
Orangina	3.00	Panaché	3.00
Jus de Pomme	3.00	Ice tea Pêche	3.00
Jus d'Orange	3.00	Schweppes Agrumes	3.00

LES BIÈRES

Heineken	5.00	Nastro Azzurro	5.00	Singha	5.00
1664	5.00	(Bière Italienne)		Tsingtao	5.00
Desperados	5.00	Chang	5.00	Asahi	5.00

LES EAUX 50 cl

Evian	3.00
Perrier	3.50
San Pellegrino	3.50

CAFÉ

Café	1.50
------	------

LES LIQUEURS ET DIGESTIFS 4 cl

Cointreau 4cl	6.00
Limoncello 4cl	6.00
Amaretto 4cl	6.00
Armagnac 4cl	8.00
Cognac Rémy Martin 4cl	8.00
Poire William's 4cl	8.00
Get 27 4cl	6.00

NOS PIZZAS

TONNO 13.00	Tomates San Marzano (DOP), Tomates confites, Thon, Oignons Rouges, Poivrons, Mozzarella Fior di Latte, Olives.
CALZONE 13.00	Crème fraîche, Jambon Blanc Supérieur, Oeuf, Mozzarella Fior di Latte.
CALZONE DI VERDURA 14.00	Crème fraîche, Champignons, Poivrons, Jambon Blanc Supérieur, Oeuf, Mozzarella Fior di Latte.
DI MANZO 14.00	Tomates San Marzano (DOP), Boeuf haché persillé, Tomates confites, Oeuf, Oignons rouges, Gorgonzola (AOP), Mozzarella Fior di Latte, olives.
CINQUE FORMAGGI 15.00	Crème fraîche, Provolone (AOP), Taleggio (AOP), Gorgonzola (AOP), Roquefort (AOP), Mozzarella Fior di Latte.
VEGETARIANA 14.00	Tomates San Marzano (DOP), Duo de Poivrons, Oignons rouges, Champignons de Paris, Artichauts à la romaine, Aubergines, Perles de poivrons, Mozzarella Fior di Latte.
INDIANA 14.00	Tomates San Marzano (DOP), Tomates confites, Thon, Oignons Rouges, Poivrons, Mozzarella Fior di Latte, Olives.
DOLCE VITA 15.00	Crème fraîche, Gorgonzola (AOP), Chèvre, Parmesan (AOP), //APC : Roquette, Mozzarella di bufala (AOP), Filet de crème balsamique, Perles de poivrons, éclats de noix et pistaches.
ROYALE 15.00	Tomates San Marzano (DOP), Jambon Blanc Supérieur, Champignons de Paris, Lardons, Pancetta (AOP), Tomates confites, Oeuf, Mozzarella Fior di Latte.
CALABRESE 15.00	Tomates San Marzano (DOP), Spianata piccante, Duo de poivrons, Tomates confites, Olives taggiasche, Mozzarella di bufala (AOP), Copeaux de parmesan.

LANDAISE 15.00	Crème fraîche, Pommes de terre, Oignons rouges, Mozzarella Fior di Latte, Filet de crème balsamique, //APC : Roquette, Magret de canard fumé, Filet de crème balsamique, Perles de poivrons.
-----------------------	--

SALMONE 16.00	Crème fraîche, Tomates confites, Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala, Artichauts à la romaine, //APC : Roquette, Saumon mariné, Sésame au yuzu, Perles de poivrons, Filet de crème balsamique.
----------------------	---

MORTADELLA 15.00	Crème fraîche, Mortadelle aux éclats de pistache, Tomates confites //APC : Pesto, Mozzarella di bufala, Basilic, Copeaux de parmesan, Roquette.
-------------------------	---

PARMA 16.00	Tomates San Marzano (DOP), Tomates confites, //APC : Roquette, Jambon de Parme (AOP), Mozzarella di bufala campana (AOP), Filet de crème balsamique, Copeaux de parmesan.
--------------------	---

ROMA 16.00	Tomates San Marzano (DOP), Tomates confites, //APC : Jambon de Speck (IGP), Roquette, Mozzarella di bufala (AOP), Pesto, Copeaux de parmesan.
-------------------	---

TARTUFO 17.00	Crème de truffes noires, Mozzarella Fior di Latte, //APC : Roquette, Jambon de Speck (AOP), Mozzarella di bufala, Huile d'olive à la truffe noire.
----------------------	--

BURRATINA 18.00	Tomates San Marzano (AOP), Tomates confites, Mozzarella Fior di Latte, //APC : Roquette, Jambon de Parme (AOP), Burrata (coeur crémeux), crème balsamique, Copeaux de parmesan.
------------------------	---

NOS DESSERTS

Tiramisu	6.00
----------	------

Coeur Fondant au chocolat	sur lit de crème anglaise	6.00
---------------------------	---------------------------	------

Îles Flottantes	Crème Anglaise, Amandes et zeste de citron vert	6.00
-----------------	---	------

NOTRE CAVE

LES VINS ROSÉS

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
Côte de Provence AOP (Tradition Estandon)	6.00	24.00
La Dame du Marquis (Marquis de Saint Estèphe et Châtellenie de Vertheuil)	4.50	17.00
Lambrusco Dell'Emilia IGT		15.00

LES VINS ROUGES

Chesnée Des Moines (Châtellennie Haut Médoc)	6.00	25.00
Château Vignol (Bordeaux Supérieur)	4.50	18.00
Marquis de Saint Estèphe Prestige (Saint Estèphe)		35.00
Chianti (Torre Delle Grazie)		20.00
Lambrusco Dell'Emilia IGT		15.00

LES VINS BLANCS

Château Vignol (Bordeaux Supérieur)	4.50	18.00
Uby Tortue	5.00	20.00



BON APPÉTIT