



Menu

La Voglia

italiani per tradizione

04 50 11 23 67



ANTIPASTI

Caprese (V) 13,00 €
Tomates fraîches, mozzarella di bufala campana, basilic, huile d'olives extra vierge et olives

Carpaccio di bresaola 16,00 €
Bresaola punta d'Ancara, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olives extra vierge et citron

All italiana 22,00 €
Charcuterie et fromages italiens, focaccia

PIZZAS AU FOUR

Pizza portafoglio (V) 8,50 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte

Saltimbocca 1 13,00 €
Roquette, tomates fraîches, coppa, copeaux de grana padano, mozzarella fior di latte

Saltimbocca 2 15,00 €
Roquette, tomates fraîches, mozzarella fior di latte, jambon de Parme San Daniele, crème de vinaigre balsamique

Saltimbocca 3 15,00 €
Roquette, tomates cerises fraîches, mortadelle de Bologne, mozzarella fior di latte, crème de vinaigre balsamique

Margherita (V) 13,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic

Margherita avec buffalo (V) 15,00 €
Sauce tomate, mozzarella di buffalo campana, basilic

Classica 15,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et olives vertes

Mattia 15,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisson de Naples doux, piment, basilic

Tropea 15,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, filets de thon, oignons, basilic



4 Stagioni
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives, basilic

Caserta
Base blanche, tomates cerises, mortadelle de Bologne aux pistaches, artichauts, burrata Pugliese

Alberobello
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, coppa, olives vertes, basilic

Capri
Base de crème de poivrons, mozzarella fior di latte, provola, saucisse fraîche, basilic

Chiattona
Bords farcis de ricotte, mozzarella fior di latte, pancetta, pesto de basilic, burrata

Vesuvio
Base de velouté de pommes de terre, mozzarella fior di latte, speck, copeaux de grana padano, basilic

La Formaggina (V)
Base mozzarella fior di latte, provola fumée, straciata di bufala, chèvre frais, copeaux de grana padano

Pozzuoli
Base de friarielli, saucisse fraîche, provola, mozzarella fior di latte

Sorrento
Base mozzarella fior di latte, roquette, saumon fumé, straciata di bufala, zestes de citron

Procida
Base mozzarella fior di latte, crème pistache, grains de pistache, mortadelle de Bologne aux pistaches, zeste de citron et de grana padano

Toutes nos pizzas sont arrosées d'un filet d'huile d'olives extra vierge

La Cascata 18,00 €
Base mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme San Daniele, roquette, copeaux de grana padano, morceaux d'olives vertes

Ischia (V) 19,00 €
Base crème d'asperges vertes, gorgonzola doux, mozzarella fior di latte, huile de truffes

La Tartufata 20,00 €
Crème de truffes, mozzarella fior di latte, jambon de Parme San Daniele, tomates cerises fraîches, bufala, grana padano

CALZONI FRITS OU AU FOUR

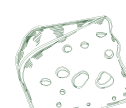
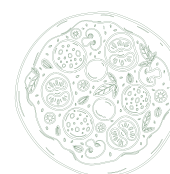
Calzone 1 15,00 €
Ricotte, mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, saucisson de Naples

Calzone 2 16,00 €
Ricotte, mozzarella fior di latte, ciccioli de porc, sauce tomate

Panzerotto (V) 8,50 €
Sauce tomate, Scamorza, basilic

Menu enfant (-12 ans) : 10,00 €
Petite pizza ou panzerotto, boisson au verre, glace

Supplément de 2 à 4 € selon ingrédients



V : végétarien

APERITIVI / COCKTAILS

Kir (cassis, pêche, mûre) 14 cl 4,80 €

Martini (blanc ou rouge) 5 cl 5,80 €

Campari Soda 9,8 cl 5,80 €

Spritz Apérol / limoncello / Campari 7,00 €
(Apérol, limoncello ou Campari 5cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse 2 cl)

Sans alcool = Sanbitter ou Crodino 4,00 €

BOISSONS SOFT

Evian ou San Pellegrino (50 cl) 4,00 €

Granini (mangue, orange bio, pomme bio) 3,80 €

Limonade, coca, coca zéro, fanta orange, perrier 3,80 €

Sirop (grenadine, menthe verte, fraise) 2,50 €

BIRRA

Moretti pression (4,6°) 25 cl 3,50 € 50 cl 7,00 €

Peroni (5,1°) 33 cl 6,00 €

* prix nets

*liste des allergènes disponible sur demande

VINI ITALIANI

Rossi

Montepulciano Abruzzo (13°) Verre (15 cl) 4,50 €

Chianti (13°) 5,00 €

Bardolino Villa Mura (11,5°) 5,00 €

Nero d'Avola (13°) ---

Primitivo (14°) ---

Bianchi

Pinot Grigio Venezia (12°) Verre (15 cl) 5,00 €

Prosecco Riccadonna (11°) 6,50 €

(vin blanc sec pétillant)

Spumante asti (9,5°) 4,50 €

(vin blanc doux pétillant)

Rose

Bardolino Villa Mura (12°) Verre (15 cl) 5,00 €

Bouteille (75 cl)

19,00 €

21,00 €

21,00 €

26,00 €

26,00 €

Bouteille (75 cl)

21,00 €

25,00 €

20,00 €

Bouteille (75 cl)

21,00 €

Autentica Pizza Napoletana

DIGESTIFS (4 cl) : 5 €

Limoncello (17°)

Amaretto (25°)

Crème de melon (17°)

Crème de pistaches (17°)

CAFE

Espresso / Ristretto / Decafeinato 2,00€

Espresso lungo 2,20€

Espresso doppio 3,20€

Cappucino 3,50€

Thé / Infusion 3,50€