



ME NU



COCKTAILS

Spritz - 12cl 9.00
Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse

Spritz Limoncello - 12cl 10.00
Limoncello, vin blanc pétillant, eau gazeuse

Negroni - 6cl 8,50
Campari, Vermouth rouge Muz, Gin Baccae

Gin Tonic - 12cl 9.00
Gin Baccae, tonic

VINS AU VERRE

Voir notre carte des vins!

APÉRITIFS



Bière Moretti - 33cl 4,50
Blonde, légère, italienne

Pastis de la Plaine - 2cl 4,00
De Marseille !

Kir (CASSIS) - 12,50cl
Au vin blanc 5,00
Au Prosecco 7,00

Vermouths - 6cl
Rouge - Partida Creus "Muz" 5,00
Blanc - Furlani 5,50

SOFTS

Bière Moretti 0% - 33cl 5,00
Sans alcool !

Jus de raisin rouge - 25cl 4,50

Jus de pomme - 25cl 4,50

Jus d'abricot - 25cl 4,50

Ginger beer - 20cl 4,50
Boisson gazeuse au gingembre

Sirops 2,50
Menthe, citron, ou grenadine

Eau Minérale - 75cl 4,50
Gazeuse





Extras & Salades

Olives vertes géantes

5.00

De Vénétie

Ricotta & miel

7.00

Ricotta fraîche avec miel, et piment doux

Crème d'aubergine

8.00

À tartiner, avec pecorino et basilic

Bol de salade verte

3.00

Batavia



La grande salade

15.00

Batavia, mozza fior di latte, courgettes (cruées), oignons rouges, olives, crumble amande-pecorino, persil, basilic

PIZZA

--- PÂTE LONGUE FERMENTATION AU LEVAIN ---

Margherita

11.50

Sauce tomate, mozza fior di latte, basilic



Marga V2

13.00

Sauce tomate, mozza fior di latte, velours de balsamique, pecorino, basilic

Braz

14.50

Sauce tomate, mozza fior di latte, spianata piccante, ail, oignons rouges, piment doux, basilic

Tony

15.50

Crème de ricotta, mozza fior di latte, oignons rouges, jambon blanc (maison Carrié), comté, persil, origan

5 Fromages

15.50

Crème de ricotta, mozza fior di latte, comté, fontina, pecorino, chapelure au pecorino

Calzone n°12

16.00

Sauce tomate, mozza fior di latte, ricotta, spianata piccante, jambon blanc (maison Carrié), origan



Pimpam

16.00

Crème de ricotta, mozza fior di latte, courgettes, oignons rouges, crumble amande-pecorino, basilic



Arda

16.50

Crème d'aubergine, mozza fior di latte, fontina, ail, 'nduja calabrese, olives taggiasche au thym, basilic

Marcello

16.50

Crème de ricotta, mozza fior di latte, ail, anchois, olives taggiasche au thym, persil

Pizza du moment: Nous consulter!



Desserts



Tiramisù ! 6.00

Au café (sans alcool)

Panna cotta 8.50

Compotée de fraises, menthe, basilic



Cafés



Café expresso, café allongé, café serré 2.00

Café Corretto du Chef 4.00

(Un expresso avec une goutte de Cachaça)!

Digestifs



Limoncello (Lachenenche). 6.50

Bio et français

Grappa (Montanaro) 6.50

Bas-Armagnac - (Armin) 6,50

Furlani Amaro. 6.50

Amaro: Amer, sucré. Notes de pin, de rhubarbe

Suédois Dolin 6.00

Amaro: Amer, sucré. Notes de café moulu, menthol

Liqueur de café - (C'est nous) . . . 5.50