

*Faire de la bonne cuisine demande un certain temps.  
Si l'on vous fait attendre, c'est pour mieux vous servir.*



## Nos Apéritifs et Boissons

Picon (3 cl)	4.30 €	Vin blanc Edelzwicker (12 cl)	2.80 €
Cynar (3 cl)	4.30 €	Crémant d'Alsace (12 cl)	4.80 €
Bière pression	3.40 €	Moscato d'Asti (12 cl)	6.00 €
Ricard (2 cl)	4.30 €	Blanc cassis (12 cl)	4.50 €
Pastis (2 cl)	4.30 €	(Vin blanc « Edelzwicker»)	
Campari (4 cl)	4.60 €	Kir au Crémant d'Alsace - cassis (12 cl)	6.00 €
Campari (4 cl) Orange (20 cl)	6.70 €	Apéritif maison : (Crémant d'Alsace et	6.70 €
Suze (4 cl)	4.30 €	liqueur fraise des bois – (12 cl)	
Martini Rouge (4 cl)	4.30 €	Prosecco Rosé ou blanc (italien)	5.50 €
Martini Blanc (4 cl)	4.30 €		
Porto (4 cl)	4.20 €		

## NOS COCKTAILS

SPRITZ (Apérol)	8.00 €		
MARTINI FIERO	8.00 €	RIO Sans alcool	5.50€
Martini fiero, prosecco, eau gazeuse		Limonade, jus d'orange, sirop de Grenadine	
HIBISCUS	8.00 €	HIBISCUS Sans alcool	5.50€
Rhum, schweppes hibiscus, jus d'orange.		Schweppes hibiscus, jus d'orange, rondelle d'orange	
Coca cola (33 cl)	3.50 €	Jus de pomme (verre)	3.20 €
Coca cola Zéro (33 cl)	3.50 €	Jus de tomate (verre)	3.20 €
Fuzetea Pêche (verre)	3.40 €	Jus d'orange (verre)	3.20 €
Limonade (verre 25 cl)	2.00 €	Supplément sirops,	
Diabolo (verre 25 cl)	2.50 €	Rondelle citron ou d'orange	0.20 €
Fanta (25 cl)	3.50 €	Nos sirops à l'eau (25cl)	1.60 €
Carola bleu, verte (50 cl)	3.40 €	<i>Les Sirops : Citron, fraise, grenadine, pêche, menthe,</i>	
Carola bleu (1L)	6.80 €	<i>orgeat, violette, mûre</i>	
Perrier (33 cl)	3.70 €		
Schweppes Tonic (25 cl)	3.60 €		
San Pellegrino (1 L)	6.80 €		
San Pellegrino (50 cl)	3.80 €		

Prix nets – Service compris

# POUR ACCOMPAGNER VOS APEROS

PLANCHETTE CHARCUTERIE, FROMAGE ET PAIN MAISON

PETITE  
10.00€

GRANDE  
20.00 €

PIZZA BAGUETTE

Sauce tomate ail et persil et mozzarella

12.00 €

SUPPLEMENT SAUCE GORGONZOLLA

+ 2.50 €

PIZZA POVERA

10.00 €

Huile d'olive, mozzarella, origan



## PER I PICCOLINI (Pour les enfants)

« BOLOGNESE » Sauce tomate, viande hachée pure boeuf

9.50€

« CARBONARA » Crème fraîche, huile d'olive, pancetta, jaune d'oeuf

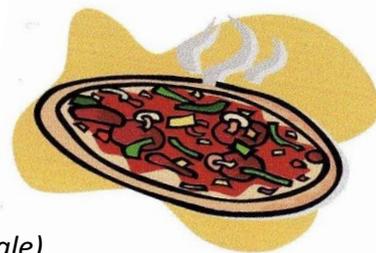
10.50€

« TENDERS DE POULET FRITES »

8.00€

« PIZZA ENFANT » Prix selon le choix de la pizza

# Nos pizza



Le chef pizzaiolo vous propose deux nouvelles formules :

La formule « pizza à volonté » à partir de 8 personnes (demander notre carte spéciale)

## La formule « demi pizza, demi salade »

16.00 € / personne

(POUR 2 PERSONNES UNIQUEMENT)

(PIZZA AU CHOIX SUR LA CARTE SAUF PIZZA COMPOSEE ET CALZONE)

(SALADE AU CHOIX SUR LA CARTE)

### « Golosa »

16.80 €

Sauce tomate – mozzarella – saucisson italien doux et piquant  
pancetta- saucisse fraîche au fenouil

### « Ortolana »

16.80 €

Sauce tomate – légumes grillées à l’huile (tomates séchées, poivrons, aubergines)  
Olives – poivrons farcie au thon – mozzarella « Bufala » (ingrédients crus, froid)

### « Diavola »

15.00 €

Sauce tomate – mozzarella – saucisson italien doux et piquant – poivrons – piments frais

### « Calabrese »

14.50 €

Sauce tomate – mozzarella – saucisson italien doux – olives – origan

### « Napoletana »

13.00 €

Sauce tomate – mozzarella – anchois – olives

### « Vesuvio »

15.00 €

Sauce tomate – mozzarella – saucisson italien piquant – provolone (fromage râpé)

### « Siciliana »

14.00 €

Sauce tomate – mozzarella – aubergines – jambon cuit

### « Capri »

13.00 €

Sauce tomate – mozzarella – aubergines – câpres – origan

### « Spéciale Calabria »

12.00 €

Sauce tomate – mozzarella – oignons – grana Padano râpé – origan

### « Quattro stagioni » (quatre saisons)

13.50 €

Sauce tomate – mozzarella – poivrons – champignons frais – artichauts - olives

### « Pizza povera » (pizza pauvre, sans sauce tomate)

10.00 €

Huile d’olive – mozzarella – origan

### « Lucana »

14.00 €

Sauce tomate – mozzarella – jambon cuit – champignons frais

### « Quattro formaggi » (quatre fromages)

15.00 €

Sauce tomate – mozzarella – gorgonzola – provolone – grana padano

### « Jambon de Parme »

16.00 €

Sauce tomate – mozzarella – jambon de Parme cru

# Nos pizza



## « Contadina »

Sauce tomate – mozzarella – pancetta (lard italien) – oignons  
– grana padano

13.50 €

## « Salsiccia fresca »

Sauce tomate – mozzarella – saucisse fraîche au fenouil

15.00 €

## « Pizza Capricciosa »

Sauce tomate – mozzarella - jambon – champignons frais – artichauts – olives

15.00 €

## « Pizza Campagnola » (sans sauce tomate)

Huile d'Olive - mozzarella – origan – tomates cerise - Jambon de Parme cru

16.20 €

## « Pizza Caprese » (sans sauce tomate)

Huile d'olive - roquette - mozzarella « bufala » - tomates cerise - jambon  
De Parme - copeaux de grana Padano - origan (ingrédients crus)

18.00€

## « Pizza Bressaola » (sans sauce tomate)

Huile d'olive – « bressaola » (bœuf séché) - origan, roquette  
- copeaux de Grana (ingrédients crus)

18.30€

## « Calzone »

Sauce tomate – mozzarella – jambon - champignon frais - œuf

15.50€

## Pizza « Italia »

Sauce tomate – roquette – mortadella  
– tomates cerise – boulettes de mozzarella (ingrédients crus)

16.80 €

## Pizza « Bufala »

Sauce tomate – jambon de Parme  
– mozzarella « bufala » (ingrédients crus)

17.00 €

## Pizza « Rustica »

Sauce tomate – Scamorza affumicata  
(Fromage italien cru à pâte filée)  
– boules de mozzarella – tomates cerise

16.50 €

## Pizza du chef

Laissez-vous surprendre par l'humeur du chef !

17.00 €

## Pizza Tropea

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouge de Tropea, poivrons, olives

15.00 €

## Pizza Emiliana

Sauce tomate, mozzarella, mortadella, burrata, pistache concassé, crème de balsamique

16.80€

*Supplément œuf*

1.00€

*Supplément par ingrédient*

1.00 €

*Supplément jambon de Parme*

2.50 €

*Supplément Bressaola*

3.00 €

*Autres ingrédients : Thon, persillade*

1.00 €

*Supplément Bufala*

3.00 €

## Nos viandes



<b>SCALOPINA MILANESE</b> (Cuisson Minute) Escalope de veau milanese (panée) Sauce tomate ou crème avec champignons	21.00€
<b>CORDON BLEU FACON ITALIENNE</b> (Cuisson Minute) Farci à la mozzarella et coppa Sauce tomate ou crème avec champignons	22.50€
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF (environs 300g)</b>	
- Maître d'hôtel	22.50€
- Ail, persil et huile d'olive	23.50€
- Gorgonzola	25.00€

*Toutes nos viandes peuvent être accompagnées de pâtes, de frites, de salade ou de légumes (UN accompagnement aux choix). Cuisson BLEU, SAIGNANT OU A POINT.*

Suppléments Salade verte, Frites, Pâtes, ou légumes : **3.00€**

## Nos pâtes

« <b>BOLOGNESE</b> » Sauce tomate, viande hachée pure boeuf	15.00€
« <b>CARBONARA</b> » Crème fraîche, huile d'olive, pancetta poivré, jaune d'oeuf	15.50€
« <b>PESTO SICILIEN et PANCETTA</b> » Sauce tomate, pancetta, pesto rouge à la tomate séchée	18.00€
« <b>CARBONARA A L'ITALIENNE</b> » jaune d'œuf, granapadano, guanciale (sans crème)	16.00€
« <b>AGLIO &amp; OLIO</b> » Huile d'olive et ail	13.00€

## Nos salades

« <b>SALADE CAPRESE</b> » Roquette, mozzarella « bufala », tomates cerise, jambon De Parme, copeaux de grana Padano	17.60€
« <b>SALADE BRESSAOLA</b> » Bœuf séché, roquette, baies rouges, copeaux de grana, Huile d'olive au basilic	17.60€
« <b>PROSCIUTTO DI PARME</b> » Salade verte, jambon de Parme et copeaux de Grana Padano	16.50€
« <b>ANTIPASTO RUSTICO</b> » Entrée italienne à base de légumes à l'huile de tournesol (aubergines grillées, Poivrons, tomates semi-séchées) – salade verte – olives	15.70€
« <b>INSALATA DI POMODORI E MOZZARELLA</b> » Salade de tomates et mozzarella « bufala » – huile d'olive – origan	16.50€