

ANTIPASTIS *À partager, en entrée ...*

LES TARTINABLES DU MOMENT 5€
En fonction du moment ; Tapenade, Houmous ou Artichaut truffé

LE CARPACCIO DE BOEUF
Filet de Boeuf, vinaigrette au jus de viande 18€

LE CERVICHE DE DORADE
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines 19€
Vinaigrette à l'Orange Sanguine et au Yuzu

LE SAUMON FUMÉ ECOSSE LABEL ROUGE
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines 19€
Saumon Fumé par nos soins, crème d'Avocat et graines de sésame Wasabi

BAR À FROMAGES

LE SUPPLI ROMANA AU FROMAGE ET CROMESQUI DE RAIE
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines 17€
Boules de Riz avec concentré de fromages et Raies en persillade Picante

LE CAMEMBERT DE BUFFLONE RÔTI SUR SA PÂTE À PIZZA 25€
Servies avec un bol de roquette et grenailles
Charcuteries italienne • 6 euros

PANZEROTTI AU CHARBON VÉGÉTAL 21€
Beignets au Fromages Italiens

LES PLANCHES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES 20€

LA PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS 15€⁵⁰

LA PLANCHE DÉGUSTATION 39€

LA PLANCHE DES AMICIS 69€

LES ROULÉS *la spécialité côté pizza ! fourrés à la Mozzarella Fior di latte*

IL CLASSICO Roquette, parmesan, pesto & jambon cru 16€

IL SPIANATA Spianata Picante, Poivrons et tomates confites 16€

IL BUTTERNUT Courge butternut, Guanciale et oignons rouges 16€
Gratiné à la Fontina, graine de courge épicées

IL FORESTA Crème de Champignons et pignons torréfiés à la Truffe 18€

PLATS SIGNATURES

*les plats signatures sont servis avec une garniture au choix
garniture supplémentaire 6€*

LE COCHON FERMIER 26€
fumé sur place

LE PALERON DE VEAU *cuit 8 heures* 27€

LE CARELET 28€
*Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
cuit Meunière et sa sauce au beurre Noisette*

LES GARNITURES

Grenailles en Persillade

Légumes Anciens rôtis au beurre, thym & poivre blanchit

Butternut rôtie, Chataignes, noix de cajou et peperoncino

Risotto Carnaroli monté au beurre et Tuile de parmesan grillé

Pâtes à la Crème de Truffe et Champignons aux parmesan

PASTA & BASTA

*pâtes fraîches venues directement d'Italie
sans gluten disponibles sur demande*

TONARELLO ROMANO CACIO E PEPE 22€
Pâtes fraîches au Poivre Noir blanchit et fromage pecorino romano

PENNE SPIANATA 23€
Pâtes fraîches à la Spianata Picante, crème d'ail croustillant mariné au poivron

CHITARUCCI ALLA CARBONARA 24€
Pâtes fraîches alla Carbonara
Pecorino romano, poivre noir blanchit, Guanciale grillé et jaune d'oeuf

GNOCCHI DE COURGE & COCHON DU VENTOUX 25€
Gnocchis frais aux légumes, crème de courge, lamelles de légumes et Cochon juteux
option végétarienne disponible

LASAGNES DELLA NONNA 21€

PIZZA NAPOLETANE

MARGHERITA	13€
Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, basilic frais, huile d'olive et olives noires à la grecque	
NAPOLITAINE	14€
Tomate de Provence, ail frit, huile d'ail légère, olives à la grecque, câprons et anchois à la provençale	
VEGETARIANO	15€
Potiron, carottes, billes de poivrons, Mozzarella Campana, salade d'herbes, poivre de Sichuan	
5 FORMAGGI	16€
Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, Chèvre de la Chèvrerie des Fontaines à Pernes et olives noires à la grecque, origan	
CALZONE FUNGO	16€
Tomate de Provence, Champignons du moment en persillade, oeuf et jambon blanc	
INVERNO	17€
Mozzarella Fior Di Latte, oignons, pomme de terre, Guanciale grillé & Taleggio	
QUATTRO STAGIONI	17€
Tomate de Provence, Mozzarella Fior Di Latte, champignon de paris en persillade, artichaud, basilic, oeuf de Pernes les Fontaines	
AL MELANZANA	17€
Tomates de Provence, Mozzarella Fior Di Latte, Aubergines, viande hachée et sauce yaourt menthe aillé	
PARMA	18€
Tomates de Provence, roquette, tomates cerises, olives noires à la grecque, poudre de parmesan, Burrata di Bufala, jambon de Parme AOP et pesto maison	
SPLENDIDO	19€
Crème, Mozzarella Fior Di Latte, jambon de Parme AOP, Chèvre frais, figue	
AUTOMNALE	19€
Courge Butternut & Potimaron, champignons, légumes, Bresaola & ciboulette	
SALMONE	19€
Mozzarella Fior Di Latte, Saumon Fumé maison, romanesco, suprême de citron & Aneth	
CANNIBALE	20€
Mozzarella Fior Di Latte, Tomate de Provence, Boeuf, Saucisse de Modène, Spianata, Guanciale rôti et jaune d'oeuf	
AL TARTUFO	21€
Mozzarella Fior Di Latte, tartufata, champignon de paris et jambon blanc truffé copeaux de parmesan	

+ 3€ bol de roquette, vinaigrette

LES ENGAGEMENTS D'HUGO & LOUISE

Chez Hugo & Louise, tous nos produits sont sélectionnés avec soin. Producteurs 100% ITALIENS et Producteurs locaux sont de pairs sur notre carte. Nous souhaitons favoriser les circuits courts et travaillons pour cela avec la Chèvrerie des Fontaines, la Poissonnerie du Grand Bleu, le Jardin des Papes... Nous travaillons également au fil des saisons pour nos fruits et légumes afin de garantir fraîcheur et respect de la nature

BAMBINO 11€

1 sirop

Baby pizza Mammargherita ou Baby pâtes ou Baby Lasagne

1 boule de glace Vanille ; Chocolat ou Sorbet Fraise

DOUCEURS PÂTISSIER BATTU

MAÎTRE PÂTISSIER PERNES-LES-FONTAINES 8€50

ECLAIR PISTACHE FRAMBOISE

ECLAIR MYRTILLE MARRON

ENTREMET CHOCOLAT

TARTE CITRON

BAR À TIRAMISU AUX SAVEURS DU MOMENT

GLACES PROVENÇALES MIAAM

ARTISAN GLACIER DE ISLE SUR LA SORGUE

Nos glaces de Provence !

1 boule 3€50

2 boules 6€

3 boules 8€

Vanille Bourbon • Rhum Raisin • Fleur de Lait au Miel • Caramel Fleur de Sel • Noisette du Piémont • Cacahouète • Café Blanc • Pistache • Chocolat
SORBETS Fraise • Poire • Pêche Abricot • Citron de Sicile • Framboise

L'AFFOGATO

1 boule Vanille Bourbon PROVENÇALE MIAAM • Café Maison du Bon Café

6€50

+2€ BAILEY'S

LE COUPE GOURMANDE

3 boules Fleur de Lait au Miel, coulis spéculos • chantilly

9€

LA FRESCHEZZA

2 boules Citron de Sicile PROVENÇALE MIAAM • Alcool Grappa Cellini

8€

nos prix sont indiqués en euros TTC, services inclus.
la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

