

*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 €
Cynar (3 cl)	4.30 €
Bière pression	3.40 €
Ricard (2 cl)	4.30 €
Pastis (2 cl)	4.30 €
Campari (4 cl)	4.60 €
Campari (4 cl) Orange (20 cl)	6.70 €
Suze (4 cl)	4.30 €
Martini Rouge (4 cl)	4.30 €
Martini Blanc (4 cl)	4.30 €
Porto (4 cl)	4.20 €

Vin blanc Edelzwicker (12 cl)	2.80 €
Crémant d'Alsace (12 cl)	4.80 €
Moscato d'Asti (12 cl)	6.00 €
Blanc cassis (12 cl)	4.50 €
(Vin blanc « Edelzwicker »)	
Kir au Crémant d'Alsace - cassis (12 cl)	6.00 €
Apéritif maison : (Crémant d'Alsace et liqueur fraise des bois – (12 cl)	6.70 €
Prosecco Rosé ou blanc (italien)	5.50 €

NOS COCKTAILS

SPRITZ (Apérol)	8.00 €
MARTINI FIERO	8.00 €
Martini fiero, prosecco, eau gazeuse	
HIBISCUS	8.00 €
Rhum, schweppes hibiscus, jus d'orange.	

RIO Sans alcool	5.50 €
Limonade, jus d'orange, sirop de Grenadine	
HIBISCUS Sans alcool	5.50 €
Schweppes hibiscus, jus d'orange, rondelle d'orange	

Coca cola (33 cl)	3.50 €
Coca cola Zéro (33 cl)	3.50 €
Fuzetea Pêche (verre)	3.40 €
Limonade (verre 25 cl)	2.00 €
Diabolo (verre 25 cl)	2.50 €
Fanta (25 cl)	3.50 €
Carola bleu, verte (50 cl)	3.40 €
Carola bleu (1L)	6.80 €
Perrier (33 cl)	3.70 €
Schweppes Tonic (25 cl)	3.60 €
San Pellegrino (1 L)	6.80 €
San Pellegrino (50 cl)	3.80 €

Jus de pomme (verre)	3.20 €
Jus de tomate (verre)	3.20 €
Jus d'orange (verre)	3.20 €
Supplément sirops, Rondelle citron ou d'orange	0.20 €
Nos sirops à l'eau (25cl)	1.60 €
Les Sirops : Citron, fraise, grenadine, pêche, menthe, orgeat, violette, mûre	

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

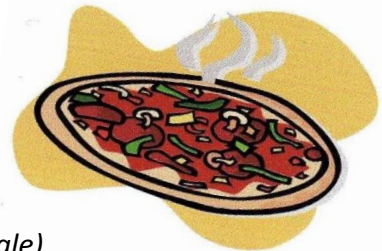
10.50€

« 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 rappé)

« 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



SCALOPINA MILANESE (Cuisson Minute)

21.00€

Escalope de veau milanese (panée)

Sauce tomate ou crème avec champignons

CORDON BLEU FACON ITALIENNE (Cuisson Minute)

22.50€

Farci à la mozzarella et coppa

Sauce tomate ou crème avec champignons

ENTRECÔTE DE BŒUF (environs 300g)

- 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

« BOLOGNESE » Sauce tomate, viande hachée pure boeuf

15.00€

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

15.50€

« PESTO SICILIEN et PANCETTA » Sauce tomate, pancetta, pesto rouge à la tomate séchée

18.00€

« CARBONARA A L'ITALIENNE » jaune d'œuf, granapadano, guanciale (sans crème)

16.00€

« AGLIO & OLIO » Huile d'olive et ail

13.00€

Nos salades

« SALADE CAPRESE » Roquette, mozzarella « bufala », tomates cerise, jambon

17.60€

De Parme, copeaux de grana Padano

« SALADE BRESSAOLA » Bœuf séché, roquette, baies rouges, copeaux de grana,

17.60€

Huile d'olive au basilic

« PROSCIUTTO DI PARME » Salade verte, jambon de Parme et copeaux de Grana Padano

16.50€

« ANTIPASTO RUSTICO »

15.70€

Entrée italienne à base de légumes à l'huile de tournesol (aubergines grillées,

Poivrons, tomates semi-séchées) – salade verte – olives

« INSALATA DI POMODORI E MOZZARELLA »

16.50€

Salade de tomates et mozzarella « bufala » – huile d'olive – origan