



a Tavola

CESTAS

PETITE CUISINE D'ICI ET D'ITALIE

A TAVOLA CESTAS : 8 bis Chem. des Boutiques, 33610 Cestas • Tél. : 09 86 18 25 32
Ouvert du Mardi au Samedi de 12h à 14h. Ouvert de 19h à 22h uniquement le Vendredi, Samedi.

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ	8,5e
Aperol. Prosecco. San Pellegrino	
SPRITZ CAMPARI	8,5e
Campari. Prosecco. San Pellegrino	
SPRITZ LIMONCELLO	8,5e
Limoncello. Prosecco. San Pellegrino	
GIN TONIC	9,5e
Gin , Tonic	

SANS ALCOOL

SEEDLIP TONIC	6e
Spiritueux sans alcool aux plantes, Tonic	
SEEDLIP GINGER	6e
Spiritueux sans alcool aux plantes, Ginger beer	
SPRITZ SANS ALCOOL	6e

APÉRITIFS

MARTINI 5CL	5e
Rosso. Bianco	
LILLET BLANC 5CL	5e
CAMPARI 5CL	5e
RICARD 2CL	4e
MARSALA 5CL	5e
WHISKY 4CL	6.5e
WHISKY 4CL - COCA	8e

BIÈRES

PERONI NASTRO AZZURO 33CL BLONDE 5%	5,5e
PERONI NASTRO AZZURRO 33CL 0,0%	4,5e
Sans alcool	
SEME ROSSA DOPPIO MALTO 33CL AMBRÉ 7%	6e



BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA 33CL, COCA COLA ZÉRO 33CL	3,5e
JUS DE FRUIT PAGO 20CL	4,20e
ACE ou Ananas	
LIMONADES SICILIENNES 27.5CL	4,5e
Nature, Citron, Mandarine	
THÉ GLACÉ SICILIEN 27.5CL ^{AB}	4,5e
Pêche et Melon	
SIROP À L'EAU 33CL	2,7e
ABATILLE 50CL/1L	3,5e/4,5e
SAN PELLEGRINO 50CL/1L	3,5e/4,5e

CARTE DES VINS

VINS BLANCS (75CL)

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE BIO 12% **24e**
Fruité, notes d'agrumes de fleurs blanches.
frais avec une bonne acidité.

MALVASIA BIANCA DEL SALENTO IGP 12,5% **23e**
Arômes intenses de fruits tropicaux en parfaite
harmonie avec des notes de vanille.
Structuré et harmonieux.

PECORINO D'ABRUZZO DOP MACHAON-AUSONIA **28e**
Minérale, harmonieux avec une belle persistance
aromatique

NARCISSE MICRO WINERIE DARWIN 15% **25e**
Une cuvée fraîche et gourmande avec des notes
de miel, de citron et de fleurs blanches.
Une belle fraîcheur montagnarde.

BY TORTUE CÔTE DE GASCOGNE IGP **20e**
Blanc doux, note de fruits exotiques.

VINS ROSÉS (75CL)

ROSATO CORVEZZO BIO VENEZIA DOC 12% **24e**
Notes de pamplemousse, minérale ; élégant
en bouche soutenu et équilibré

BARDOLINO CHIARETTO DOC CASTELNOVO 12,5% **21e**
Frais léger et fruité

MAGALI SIGNATURE CÔTES DE PROVENCE 13% **27e**
Nez d'agrumes, bouche ronde, juteuse sur la pêche

VINS PÉTILLANTS (75CL)

LAMBRUSCO ROSATO 8% **20e**

LAMBRUSCO ROSSO 8% **20e**

MOSCATO D'ASTI 5,5% **23e**

MOSACTO D'ASTI ROSÉ **24e**

PROSECCO ABAZZIA **24e**
EXTRA DRY DOC 11%

VINS ROUGES (75CL)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC 13% **24e**
Rond et agréablement tannique

NERO D'AVOLA POLINI SICILIA DOC 12 % **25e**
Arômes de fruits rouges frais, notes florales
de rose et de violette ; léger en bouche, tanins
veloutés et élégants.

BIFERNO MOLISE 13% **25e**
Velouté et harmonieusement tannique, note
boisées, vanille, tabac

LACRIMA CHRISTI DOC DEL VESUVIO 13%
37,5cL/75cl **17e/28e**
Bouche harmonieuse de fruits rouges, vin sec
et minéral cultivé au pied du Vésuve

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP 12,5% **29e**
Arômes fruités intenses de prunes mûres et
confiture de cerises, avec un final vanille et
cacao

SUSU MANIELLO IGP PUGLIA 14% **32e**
Structuré, tannique grande intensité
et persistance ; note de chocolat, vanille,
régisse

1 VERRE DE VIN	6e
1/4 PICHET ROUGE	10e
1/2 PICHET ROUGE	13e
1/4 PICHET ROSÉ	10e
1/2 PICHET ROSÉ	13e



AMORE E VINO

PER L'APÉRITIVO

PLANCHES

2 PERS. 4 PERS.

TAVOLETTA DI SALUMI

Assortiment de Charcuteries italiennes.

15€

22€

APERITTIVO DELLO CHEF

Assortiment de charcuteries et fromages, fritures de pâte à pizza, antipasti.

16€

24€

-

INSALATE

BUFALA 16€

Salade, tomates cerises, mozzarella di bufala AOP, prosciutto di Parma AOP, noix, éclats de parmesan, huile d'olives extra vierge, crème de balsamique maison, basilic, focaccia à l'origan.

BURRA-BELLA 16€

Salade, tomates cerises, croûtons, burrata AOP, coppa grillées IGP, éclats de parmesan, aubergines, huile d'olives extra vierge, crème de balsamique maison.

CÉSAR 16€

Salade, tomates cerises, croûtons, poulet croustillant, lardons de speck IGP grillées, sauce César.

BONBON 15€

Salade, tomates cerises, noix, chausson en pâte à pizza garni de chèvre et miel, poivre concassé et herbes de provence , huile d'olives extra vierge, crème de balsamique maison, Basilic.

MENU BAMBINO

menu enfant jusqu'à 10 ans

PIZZA BAMBINO

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc supérieur, Olives

ou

PASTA BAMBINO

Pâtes fraîches faites maison, Huile d'olives extra-vierge, Jambon blanc supérieur, Parmesan AOP

GLACE À L'ITALIENNE SAUPOUDRÉE DE BONBONS

BOISSONS SIROP À L'EAU FRAISE OU MENTHE OU PÊCHE

12€

LES FORMULES

disponibles uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE + PLAT DU JOUR: 19,50€

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR: 19,50€

**ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR:
20,90€**

Pizzas, salades et desserts à la carte
hors formule



**« MANGIA CHE È BUONO »
NONNA ANGELA**

De plus, nous proposons des suggestions à l'ardoise,
en fonction des inspirations du chef.

PIZZE

Nos pizzas sont confectionnées à partir de farine italienne de qualité, sans additifs ni conservateurs, soigneusement fermentées selon la tradition napolitaine pendant un minimum de 24heures, garantissant une pâte légère, moelleuse et pleine de saveurs.

PIZZE ROSSE

MARINARA 12€

Sauce tomate, ail, origan, basilic.

MARGHERITA 13€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP, basilic.

ROMANA 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons, olives kalamata, basilic.

NORMA 15€

Sauce tomate, scamorza affumicata DOP, mozzarella fior di latte, aubergines, grana padano AOP, basilic.

CALABRESE 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salame piccante IGP, poivrons, basilic.

NAPOLETANA 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, câpres, olives kalamata, anchois, tomates cerises, basilic, origan.

4 STAGIONI 16€

Sauce Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, jambon blanc supérieur, olives kalamata, basilic.

BUFALA 15€

Sauce tomate, billes de mozzarella di bufala DOC, grana padano AOP, basilic.

BURRATA 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, burrata AOP, Grana Padano AOP, tomates cerises, basilic.

TAVOLA 17€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, prosciutto di Parma DOP, tomates cerises, billes de mozzarella di bufala AOP, basilic.

DIAVOLA 17€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates séchées, salame piccante IGP, scamorza affumicata DOP, basilic.

QUARTO 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, billes de mozzarella di bufala AOP, speck IGP, grana padano AOP, basilic.

CALZONE 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ricotta, salame napoletano AOP, grana padano AOP, basilic.

LES SUPPLÉMENTS

Charcuterie, Burrata, Bufala **3€**

Gorgonzola, Taleggio, Scamorza, tomates séchées **2€**

Champignons, Poivrons, Œuf, Aubergines, Roquette, Tomates cerises, Parmesan, Artichauts, Olives **1€**

PIZZE BIANCHE

LOMBARDA 17€

Mozzarella fior di latte, taleggio AOP, gorgonzola DOP, miel, Noix, Grana padano AOP, origan.

CALZONE AL TARTUFO 18€

Crème de truffe et ricotta, mozzarella fior di latte, jambon blanc à la truffe, Champignons, parmesan et Basilic.

TALEGGIO 17€

Mozzarella fior di latte, taleggio AOP, oignons, pommes de terre, speck IGP, origan.

PISTACCHIO 17€

Mozzarella fior di latte, mortadella di bologna IGP, burrata AOP, brisures de Pistaches, basilic.

4 FORMAGGI 15€

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, scamorza affumicata DOP, parmesan 24 mois AOP, basilic.

MORTAZZA 15€

Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata DOP, pommes de terre, mortadella di bologna IGP, basilic.

TARTUFO 17€

Mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, jambon Blanc à la truffe, basilic.

CAPRINA 16€

Mozzarella fior di latte, chèvre, miel, speck IGP, roquette, grana padano AOP, basilic.

VEGETARIANA 15€

Mozzarella fior di latte, aubergines, Champignons, Poivrons, Grana Padano AOP, basilic.



DOLCI

TIRAMISÙ 8€

Tiramisù au Café

LE CHOU-CHOU 9€

Profiterole XL, Glace à l'italienne,
Chocolat chaud, Noisettes façon
Chouchou.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€

Assortiments de petits
desserts,
café ou thé

PANNA COTTA 7€

Panna cotta à la Vanille,
Coulis de Fruits Rouges
ou Coulis de Mangue, Petit
Crumble de Sablé Breton

SUNDAE 8,50€

Glace à l'italienne, Sauce Chocolat,
Caramel,
Cacahuètes façon Chouchou.

CANNOLI 8€

Biscuits siciliens Fourrés
à la ricotta, pépites de chocolats
et pistaches.

CAFÉS & THÉS

Café expresso 2.10€

Café double 3,50€

Café noisette 2.30€

Décaféiné 2.20€

Thé /infusion 3.50€

DIGESTIVI

Limoncello 4€

Amaretto 5€

Grappa 5€

Get 27 5€

