



*Pazza Idea*  
Les Entrées

*Le Poulpe*

Poulpe, courgettes, poivrons, aubergines frits

19,00 €

*La Parmegiana d'Aubergines*

Aubergines frites, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, basilic & Parmesan

12,00 €

*Le Rosbif*

Faux-filet de bœuf cuit à basse température, roquette, Grana, balsamique & frites

16,00 €

*La Brochette*

Brochette de Saint-Jacques et de gambas gratinées à la chapelure de pain, salade verte & légumes

19,00 €

*Pepata di Cozze*

Sauté de moules, ail, huile d'olive & croûtons de pain maison

14,00 €

*Le Caciocavallo Grillé*

Caciocavallo grillé, miel & noix

14,00 €

*La Plancha à Partager à Deux*

Caciocavallo, pecorino, gorgonzola, burratina, mortadelle, jambon Saint Daniel, Nduja & capocollo

*(La composition peut évoluer selon la disponibilité des produits)*

19,00 €

*La Plancha à Partager à Quatre*

Caciocavallo, pecorino, gorgonzola, burratina, mortadelle, jambon Saint Daniel, Nduja, capocollo & foccias

*(La composition peut évoluer selon la disponibilité des produits)*

38,00 €

Pour garantir la qualité de nos assiettes : aucune modification de la composition de nos plats n'est acceptée



*Pazza Idea*  
Les Pâtes

*Les Orichiettes di Nonna Maria*

Pâtes fraîches italiennes, sauce tomate, boulettes de viande de bœuf & fromage de chèvre râpé

19,00 €

*Les Scialatellis alla Toretto*

Pâtes fraîches napolitaines, saucisses au fenouil, pesto de pistaches & stracciatella

27,00 €

*Les Spaghettis Cozze & Vongole*

Spaghettis, ail, huile d'olive, persil, tomates cerises, basilic, moules & vongoles  
(Supplément de Poutargue 5,00 €)

27,00 €

*L'Amatriciana*

Rigatonis, sauce tomate, guanciale & Pecorino Romano

23,00 €

*Le Risotto aux Fruits de mer*

Risotto aux Saint-Jacques, vongles, langoustines, moules & gambas  
(La composition peut évoluer selon la disponibilité des produits)

29,00 €

*Les Gnocchis aux Pommes de Terre*

Saint-Jacques, langoustines, brunoise de légumes, stracciatella & pesto

28,00 €

*Les Viandes*

*Entrecôte de Bœuf à la Palermitaine*

Entrecôte de bœuf (250g) panée à la chapelure de pain à l'ail cuite à la plancha  
pommes de terre au four & salade

32,00 €

*Tagliata de Bœuf*

Filet de bœuf Simmenthal grillé, pommes de terre au four, roquette, Grana  
balsamique & tomates cerises

36,00 €

*Le Poisson*

*L'Assiette Pazza Idea*

Gambas, langoustines, Saint-Jacques gratinées salade & légumes

36,00 €

Pour garantir la qualité de nos assiettes : aucune modification de la composition de nos plats n'est acceptée



*Pazza Idea*  
Les PIZZAS

*La Margherita*

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte & basilic

12,00 €

*La Boscaiola*

Base blanche, Mozzarella Fior di Latte, saucisse au fenouil, cèpes & caciocavallo

16,00 €

*La Parmegiana*

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc, aubergines frites & basilic & Parmesan

17,00 €

*La Napoli*

Base blanche, Mozzarella Fior di Latte, anchois, tomates cerises rôties, olives, câpres & basilic

14,00 €

*La Dalle*

Base blanche, saucisses au fenouil, salami piquant, cèpes & roquette

19,00 €

*La Kikirikii*

Base blanche, guanciale, œuf, oignons et champignons

16,00 €

*La Victoria*

Base blanche, Mozzarella Fior di Latte, gambas, courgettes, Saint-Jacques & tomates cerises

20,00 €

*La Quattro Formaggi*

Base blanche, Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, chèvre, fontina & parmesan

14,00 €

*La Scalandrone*

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, poivrons, oignons, courgettes, aubergines & artichauts

16,00 €



*Pazza Idea*  
Les Pizzas

*La Bufalina*

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala & basilic

14,00 €

*Il Paperino*

Calzone au four : Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, rostello, scarmoza fumé & basilic

15,00 €

*La Fornarella*

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, thon, câpres, olives, oignons & origan

16,00 €

*La Pazza Idea*

Base blanche, Mozzarella Fior di Latte, champignons, magret de canard fumé, foie gras & oignons caramélisés

20,00 €

*La Lulu'*

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, champignons & jambon blanc

15,00 €

*La JP*

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, chorizo, caciocavallo podolico

16,00 €

*La Manco M'Annava*

Base foccacia, jambon de Parme, burrata, concassé de tomates & pesto

17,00 €

*La Mortazza*

Base foccacia, Mortadelle, stracciatella, & pesto de pistache

15,00 €

*La Kepa*

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, salami piquant, gorgonzola & roquette

16,00 €



*Pazza Idea*  
Les Desserts

Le Tiramisu Maison

9,00 €

La Panna Cotta du Moment

8,00 €

Le Croccantino

Parfait à l'italienne, crème, chocolat et amandes sucrées

9,00 €

Le Dessert du Jour

9,00 €

Les Glaces

Parfums au choix : Vanille, chocolat, pistache, noisette, stracciatella, mangue, citron & fraise

- Une boule 2,80 €
- Deux boules 5,60 €
- Trois boules 8,00 €

Le Sgroppino

Sorbet au citron, vodka, prosecco, limoncello

9,00 €

La Coupe Pazza

Glaces noisette et pistache, crème fouettée, éclats de noisettes avec coulis chocolat

9,00 €

La Coupe Passion

Sorbets mangue et citron, coulis passion & crème fouettée

9,00 €

L'Irish Coffe

9,00 €

L'Italian Coffe

10,00 €



# Les Boissons

## Les Gins

Gordon's (4cl)	6,00 €
Bombay Sapphire (4cl)	8,00 €
Tanqueray (4cl)	8,50 €
Santa Ana (4cl)	8,50 €
Roku (4cl)	8,50 €
Hendrick's (4cl)	9,00 €
Gin Mare (4cl)	9,00 €
Monkey 47 (4cl)	12,00 €
Suggestions au comptoir	<i>Sur demande</i>
Supplément tonic	3,50 €

## Les Apéritifs

Martini Rouge (4cl)	5,50 €
Martini Blanc (4cl)	5,50 €
Porto (4cl)	5,00 €
Ricard (4cl)	5,00 €
Crème de cassis & Prosecco (12,5cl)	7,50 €
Blanc Cassis (12,5cl)	6,50 €
Bitter Campari (4cl)	6,00 €

## Nos Cocktails

Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco et Seltz</i>	8,50 €
Hugo <i>Fleur de Sureau, citron vert, prosecco et Seltz</i>	9,00 €
Campari Spritz <i>Bitter Campari, prosecco et Seltz</i>	9,00 €
Italicus Spritz <i>Bitter Campari, prosecco et Seltz</i>	9,00 €
Negroni <i>Bitter Campari, Martini Rouge et gin</i>	9,50 €
Mojito <i>Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne et Seltz</i>	9,50 €

## Les Whisky

Jack Daniel's Barrel	11,00 €
Talisker Skye	13,00 €
Oban 14 ans	15,00 €

## Les Rhums

Diplomatico	8,00 €
Seche Silva	8,00 €
Botran 15 ans	8,00 €
Santa Teresa	14,00 €
Zacapa 23 ans	16,00 €
Suggestions au comptoir	<i>Sur demande</i>

## Les Bières

Moretti Pression (25cl)	4,20 €
Moretti Pression (50cl)	8,00 €
Bière du mois Pression (25cl)	4,50 €
Bière du mois Pression (50cl)	8,50 €
Amer, Picon, Cynar (25cl)	4,50 €
Amer, Picon, Cynar (50cl)	8,50 €
Monaco (25cl)	3,80 €
Monaco (50cl)	7,00 €
Panaché (25cl)	3,60 €
Panaché (50cl)	6,80 €

## Les Digestifs (4cl)

Limoncello	5,00 €
Amaretto	6,00 €
Sambuca	6,00 €
Amaro del Capo	6,00 €
Frangelico	6,00 €

## Les Grappas (4cl)

Grappe di Primitivo blanche	8,00 €
Grappe di Primitivo barrique	8,00 €
Suggestions au comptoir	<i>Sur demande</i>



*Pazza Idea*

# Les Boissons

## Les Softs

San Pellegrino (50cl)	4,20 €
San Pellegrino (1L)	6,00 €
Lisbeth Plate (50cl)	3,30 €
Lisbeth (1L)	5,00 €
Perrier (33cl)	4,00 €
Sirop à l'eau (25cl)	3,50 €
<i>Grenadine – Fraise – Menthe – Citron – Pêche Framboise – Violette – Pomme</i>	
Les Diabolos (25cl)	4,00 €
Jus de fruits (20cl)	4,50 €
<i>Pomme – Orange – Ananas – Tomate – Abricot</i>	
Coca Cola (33cl)	3,90 €
Coca Cola Zero (33cl)	3,90 €
Ice Tea (33cl)	3,90 €
Schweppes Tonic (33cl)	3,90 €
Schweppes Agrumes (33cl)	3,90 €
Limonade (25cl)	3,70 €
Chinotto (33cl)	3,90 €
San Bitter (20cl)	5,50 €

## Les Boissons Chaudes

Expresso	2,40 €
Double expresso	3,80 €
Café rallongé	2,80 €
Décaféiné	2,50 €
Café crème	2,50 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	4,20 €
Thé	3,80 €
Chocolat	4,00 €