

PIZZA



LOLA •

Pomodoro, mozzarella, jambon d'Italie, tomates séchées, roquette, burrata

26,00€

JULIA •

Crème de pesto, champignons, cœurs d'artichaut, tomates séchées, burrata, basilic

26,00€

ROMY •

Crème de truffe noire, jambon d'Italie, champignons, parmigiano reggiano, burrata, basilic

26,00€

CARCIOFO •

Crème fraîche, scarmoza fumée, cœurs d'artichaut, courgettes grillées, poire cuite, noisettes grillées

28,00€

NEVA •

Crème fraîche, patate douce, tomates cerises, avocat, burrata, parmigiano Reggiano, basilic

26,00€

SALMERINO •

Crème de pesto, stracciatella di bufala, saumon, avocat, pecorino sardo DOP, basilic frais, aneth

28,00€

SOFICETTE •

Crème de pesto, stracciatella di bufala, prosciutto crudo, avocat, pecorino sardo DOP, basilic frais, aneth

28,00€

VEGAN •

Pomodoro, champignons, courgette, patate douce, câprons, aubergine, basilic, aneth

22,00€

MARGHERITA •

Pomodoro, mozzarella, basilic

15,00€

CHORIZO •

Pomodoro, mozzarella, chorizo, basilic

18,00€

CALZONE •

Pomodoro, mozzarella, jambon, champignons, œuf, basilic

18,00€

4 FORMAGGI •

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola AOP, emmental français, chèvre

19,00€

AL TONNO •

Pomodoro, mozzarella, thon, olives, champignons, poivrons, basilic, aneth

20,00€

ORIENTALE •

Pomodoro, mozzarella, merguez 100% bœuf, olives, oignons, poivrons, piment, basilic

20,00€

PARMA •

Pomodoro, mozzarella, tomates cerises, jambon d'Italie, roquette, parmigiano Reggiano AOP

20,00€

TARTIFLETTE •

Crème fraîche, mozzarella, lardons, reblochon, pomme de terre grenaille, oignons

20,00€

RACLETTE •

Pomodoro, mozzarella, pomme de terre grenaille, jambon d'Italie, raclette

20,00€

REGINA •

Pomodoro, mozzarella, champignons, jambon, basilic

18,00€

LENA •

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, roquette

18,00€

VEGETARIANO •

Pomodoro, mozzarella, champignons, oignons, poivrons, aubergine, cœurs d'artichaut, olives

19,00€

BOLOGNESE •

Pomodoro, mozzarella, viande hachée 100% bœuf, olives, basilic

19,00€

4 STAGIONI •

Pomodoro, mozzarella, jambon, chorizo, poivrons, champignons, cœurs d'artichaut, olives, basilic, aneth

20,00€

FERMIERE •

Pomodoro, mozzarella, jambon, champignons, lardons, oignons, œuf, olives

20,00€

NAPOLETANA •

Pomodoro, mozzarella, anchois, câpres, tomates séchées, olives, basilic, aneth

19,00€

PACIFIQUE •

Crème fraîche, mozzarella, saumon frais, citron, basilic, aneth

21,00€

MEXICAINE •

Pomodoro, mozzarella, spianata, merguez 100% bœuf, piment, viande hachée 100% bœuf, basilic

21,00€

ENTRÉES



LES SALADES

servies avec pain truffe ou pesto

SALADE DI ROSA

Roquette, tomates séchées, avocat, cœurs d'artichaut, caprons, fruits de saison, burrata

22,00€

SALADE DE LEGUMES GRILLES

Roquette, cœurs d'artichaut, champignons, poivrons, pomme de terre, olives

19,00€

TARTARE DE SAUMON MARINÉ

Fruits rouges, Avocat, basilic, aneth, citron et pomme de terre

24,00€

LES PLANCHES

servies avec pain truffe ou pesto

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Coppa, prosciutto crudo, Spianata Piquante

2/3 PERS - 20,00€

PLANCHE DE FROMAGES

Scarmoza fumée, gorgonzola DOP, pecorino sardo DOP,

2/3 PERS - 20,00€

PLANCHE MIXTE

4/5 PERS - 30,00€

LES ANTIPASTIS

servies avec pain truffe ou pesto

STRACCIATELLA D.O.P

9,00€

SCARMOZA FUMÉE

9,00€

BURRATA

9,00€



LES PASTAS

TAGLIATELLES FAITES MAISON

Truffe ou Pesto, parmigiano Reggiano

26,00€

PACCHERI

Truffe ou Pesto, parmigiano Reggiano

26,00€

DESSERTS

TIRAMISU MAISON

9,00€

CAFÉ MISU

12,50€

COUPE FRAISES (OU FRUITS DU MOMENT) CHANTILLY

9,00€

CHURROS MAMMA

12,00€

BANANA SPLIT

8,00€

SORBET AUX FRUITS

11,00€

PIZZA NUTELLA / NOCCIOLATA / NOISETTE / PISTACHES

12,00€



BOISSONS



CHAMPAGNES

MOËT ET CHANDON	75CL 85,00€
JACQUART	75CL 65,00€

BLANCS

PROSECCO TREVISO D.O.C	75 CL 28,00€
LUMA GRILLO D.O.C SICILIA ● ●	75 CL 33,00€
GRAN PASSIONNE I.G.T ●	75 CL 31,00€
PINOT GRIGIO I.G.T ●	37,5 CL 15,00€
PINOT GRIGIO I.G.T ●	37,5 CL 27,00€
VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C ● ●	75 CL 33,00€
LACRYMA CHRISTI D.O.C ●	75 CL 33,00€

ROSÉS

CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C ●	75 CL 26,00€
PROSECCO TREVISO D.O.C	75 CL 26,00€
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO D.O.C ●	75 CL 29,00€

LES APÉRITIFS/DIGESTIFS

LIMONCELLO	5 CL 6,00€
AMARETTO	5 CL 6,00€
MARTINI ROSSO	5 CL 6,00€
MARTINI BIANCO	5 CL 6,00€
WHISKY JACK DANIEL'S	4 CL 7,00€
COGNAC	4 CL 9,00€
GET 27	5 CL 6,00€

LES BIÈRES

MORETTI (PRESSION)	25CL 5,50€ / 50CL 9,50€
PORETTI	33 CL 6,00€
CHOUFFE	33 CL 7,00€
PERONI	33 CL 6,00€

LES SOFTS

COCA/ZÉRO/CHERRY	33 CL 5,00€
ICE TEA	33 CL 5,00€
OASIS	33 CL 5,00€
SPRITE	33 CL 5,00€
ORANGINA	33 CL 5,00€
JUS DE FRUITS	25 CL 5,00€
SIROP/DIABOLO	25 CL 4,50€
PERRIER/SAN	50 CL 5,00€
PELLEGRINO	1L 7,00€

ROUGES

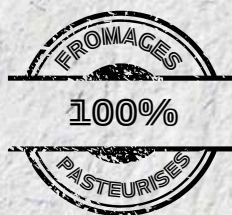


APPASSIMENTO PUGLIA ● ●	75 CL 29,00€
GRAN PASSIONE VENETO I.G.T ●	75 CL 29,00€
LA SEGRETA SICILIA D.O.C ●	75 CL 27,00€
CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C ●	75 CL 27,00€
SICILIA DOC BIO CANTINE VENTO NERO D'AVOLA D.O.C ●	75 CL 28,00€
LANGHE NEBBIOLO D.O.C ●	75 CL 32,00€
LUPO MERAVIGLIA PUGLIA I.G.T ● ●	75 CL 33,00€
DOLCETTO D'ALBA D.O.C ●	75 CL 32,00€
PUGLIA MURI PRIMITIVO I.G.P.I ● ●	75 CL 32,00€
BAROLO RICOSSA D.O.C.G ●	75 CL 39,00€
EPICENTRO RISERVA D.O.C ●	75 CL 35,00€
TOSCANA GOVERNO I.G.T ●	75 CL 39,00€
VIN AU VERRE	12 CL 7,00€

LE BAR À COCKTAILS

SPRITZ Apérol, Prosecco, eau gazeuse	9,00€
PINA COLADA (VIRGIN) Rhum blanc, jus d'ananas, liqueur de coco	9,00/7,00€
MOJITO (VIRGIN / FRAISE) Rhum blanc, eau gazeuse, menthe, citron vert	9,00/7,00/11,00€
GIN BASILIC Gin, basilic frais, citron vert, sucre de canne	9,00€
MARGARITA Tequila, Triple sec, citron	9,00€
SEX ON THE BEACH Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas	9,00€
MOSCOW MULE Vodka, citron vert, Ginger beer	9,00€
CAIPIRIHNA Cachaça, citron vert, sucre de canne	10,00€
COSMOPOLITAN Vodka, jus de cranberry, citron vert, triple sec	10,00€
CUBA LIBRE Rhum, citron vert, coca	9,00€
NEGRONI Gin, vermouth, campari	11,00€
GIN TONIC Gin Bottega Italie, schweppes tonic	10,00€
KIR ROYAL Prosecco, crème pêche, cassis, framboise	10,00€
COCKTAIL MAMMA Apérol, Rhum blanc, menthe, citron	11,00€
AMERICANO Campari, vermouth, eau gazeuse	10,00€

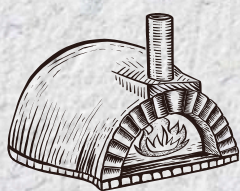




Tous nos fromages sont pasteurisés



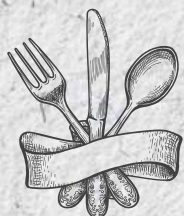
Viande hachée et merguez Halal



Bois 100% Français
Certifiée NF H1G1
Chêne, charme, hêtre, frêne



Mozzarella 100% Fior di Latte



Des frais de couvert de 3€ peuvent être
appliqués sans consommation de plat



Farine Caputo

ALERGÈNES



Gluten



Poisson



Crustacés



oeufs



Arrachides



Moutarde



Mollusques



Soja



Sulfites



Sésame



Céleri



Lupins



Lait



Fruits à
coque