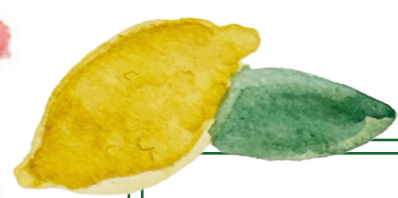


Tredici



Cocktails

Paloma
TEQUILA, SODA PAMPLEMOUSSE,
JUS DE CITRON VERT, SIROP D'AGAVE

Inagrinola
GIN, PURÉE DE FRAISE, JUS DE CITRON, LIMONADE

Jamaica Hule
RHUM BLANC, GINGER BEER, MENTHE FRAÎCHE,
JUS DE CITRON

Hojito
RHUM BLANC, MENTHE FRAÎCHE, JUS DE CITRON,
PÉTILLANTE

12€

Mezcaliano
MEZCAL, LIQUEUR DE PÊCHE, SIROP DE GRENADINE,
BASILIC FRAIS

Cocktails sans alcool

Passione Melba
PURÉE DE PASSION, LIMONADE, MENTHE

Lero limoncello
PURÉE DE CITRON JAUNE, MENTHE, LIMONADE



Spritzeria del Tredici

10€

Elia Bella
LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE,
LIMONADE ROSE, PÉTILLANTE

Hugo
LIQUEUR DE SAINT GERMAIN ITALIENNE,
PROSECCO, MENTHE FRAÎCHE, PÉTILLANTE

Rossini Spritz
PURÉE DE FRAISES FRAÎCHES,
PROSECCO, PÉTILLANTE

Limoncello Spritz
LIMONCELLO, PROSECCO,
PURÉE DE CITRON, PÉTILLANTE

Gina Lavanda Spritz
LIQUEUR DE LAVANDE, PROSECCO,
PÉTILLANTE

Italius
LIQUEUR DE BERGAMOTTE, PROSECCO,
PÉTILLANTE

Zellini Spritz
PURÉE DE PÊCHE BLANCHE, PROSECCO,
PÉTILLANTE



Carte des vins

Blancs

I.G.P. D'OC PINOT GRIGIO -----7€--35€
I.G.P. MÉDITERRANÉE -----8€--36€
D.O.C. TERRE DE SICILIA CANTINA CELLARO -----10€--50€
D.O.C. ETNA BIANCO TORNATORE -----64€
A.O.P. POUILLY FUISSÉE 1ER CRU -----129€

Rosés

I.G.P. MÉDITERRANÉE CLAIR ESTEL -----8€--35€
IGP MÉDITERRANÉE - LES TERRASSES ROSÉES -----9€--45€
A.O.P. CHÂTEAU SAINTE ROSELINE -----12€--60€
A.O.P. CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE -----13€--65€
A.O.P. CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - CRU CLASSÉ -----85€

Rouges

D.O.C.G. CHIANTI IL PALAZZO -----8€--40€
PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO BIO -----8€--45€
MESSAPI NEGRO AMARO PUGLIA -----10€--55€
D.O.C. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO -----79€
D.O.C.G. BAROLO PIÉMONT -----125€

Champagnes et Pétillants

CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER - BRUT -----12€--75€
LA CUVÉE DE LAURENT PERRIER - BRUT -----110€
RUINART - CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS -----240€
PÉTILLANTS / SPARKLING LAMBRUSCO CASTELVETRO -----45€
PROSECCO D.O.C. ITALIE -----7€--45€



Bières

HEINEKEN SANS ALCOOL -----4,50€
CORONA - 33 CL -----8€
PERONI - 33 CL -----8€
DESPERADOS - 33 CL -----8€
BIÈRE PRESSION - 25 CL -----6€
PINTÉ - 50 CL -----9€

Apéritifs

MARTINI (ROUGE OU BLANC) -----6€
RICARD -----5€
KIR VIN BLANC -----7,50€
KIR ROYAL -----10€

Bissons

Softs

GINGER BEERS SANS ALCOOL - 33 CL -----5€
COCA COLA / COCA COLA ZÉRO -----5€
ICE TEA PÊCHE / ORANGINA -----5€
LIMONADE / DIABOLO -----5€
JUS DE FRUIT -----5€
SIROP À L'EAU -----4,50€
EVIAN / SAN PELLEGRINO -----6€

Bissons chaudes

CAFÉ -----3€
NOISETTE -----3,25€
CAFÉ AMERICAIN -----3,50€
CAFÉ DOUBLE -----4€
CAFÉ CRÈME -----4€
CAPPUCCINO -----4,50€
THÉ / INFUSION -----4€



Entrées

Focaccia du jour 15€



Charcuteries et fromages italiens 16€

Camembert enrobé d'une pâte à pizza 25€
SERVI AVEC UN ASSORTIMENT DE NOTRE
SÉLECTION DE CHARCUTERIE ITALIENNE

Burrata tomates de saison 19€

250 GRAMMES SERVE UN PAIN PIZZA
SAUCE AU CHOIX :
PESTO DE PISTACHE, PESTO DE BASILIC,
CRÈME DE BASILIQUE

Peperone al ricotta 20€

Coques sautées à l'ail 22€
SERVI AVEC DE LA FOCACCIA

Assiette antipasti 29€

BURRATA, RICOTTA, PAIN À PIZZA, JAMBON BLANC
À LA TRUFFE, SALAMI PICCANTE, AUBERGINES
GRILLÉES, POIVRONS À L'HUILE, OLIVES, CÂPRES



Pizzas

Margherita 14€
SAUCE TOMATE,
MOZZARELLA, BASILIC

Napolitaine 16€
ANCHOIS, CÂPRES, TOMATES
CERISES (MOZZARELLA +3€)

Vegetarienne 17€
AUBERGINES, CHAMPIGNONS,
POIVRONS, OLIVES
(MOZZARELLA +3€)

Diavola 18€
SAUCE TOMATE,
MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT

Gina Bufala 19€
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA
BUFALA, TOMATES CERISES, BASILIC

Calzone 19€
SAUCE TOMATE,
MOZZARELLA, JAMBON BLANC,
CHAMPIGNONS, OLIVES

Quattro Formaggi 20€
CHÈVRE, MOZZARELLA,
GORGONZOLA, PROVOLA
FUMÉE, CRÈME FRAÎCHE

Regina Ella 20€
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA,
JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS,
OLIVES

Prugna 22€
SAUCE TOMATE, AUBERGINES
GRILLÉES, MOZZARELLA,
PARMESAN, STRACCIATELLA

Parma 25€
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA,
JAMBON DE PARME,
BURRATINA, PESTO

La Tredici 27€
MOZZARELLA,
JAMBON BLANC À LA TRUFFE,
PECORINO À LA TRUFFE,
BURRATINA

Pistachio 29€
CRÈME DE PISTACHE
MORTADELLE À LA PISTACHE ET
PISTACHE FRAÎCHE, STRACCIATELLA

Plats

Gnocchi sauce au choix 20 €
SAUCE TOMATE STRACCIATELLA, BASILIC
PESTO, STRACCIATELLA, BASILIC
CRÈME DE GORGONZOLA

Coquillettes à la crème de truffe 23 €
AVEC DU JAMBON À LA TRUFFE, PARMESAN

Rigatoni à la crème de parmesan 24 €

Linguine alle vongole 26€

Zucattini al crema di pistachio 27 €
AVEC DU GUANCIALE ET STRACCIATELLA

Filet de lapin sauce vierge 28€
SERVI AVEC UNE PURÉE MAISON

La milanaise de veau 35€
SERVI AVEC DES MAFALDINE
SAUCE TOMATE

Pizzas Mezzo Mezzo



20 €
VOUS POUVEZ COMPOSER VOTRE PIZZA MEZZO MEZZO :
CHOISISSEZ DEUX RECETTES PARMI
NOTRE SÉLECTION ET DÉGUSTEZ-LES RÉUNIES SUR UNE SEULE PIZZA.
UN MOYEN IDÉAL DE VARIER LES PLAISIRS SANS COMPROMIS !



Dolce del Tredici

12€

Creams de Cati Gisele

Chesecake al latticino
NUTELLA, FRUITS ROUGES, CARAMEL BEURRE SALÉ

Panna Cotta

Mousse au chocolat
HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL

15€

Calzone au nutella éclats de noisettes
Calzone au spéculos

