



PIZZA ANTE PIZZA

La Gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur

Tous nos plats sont cuisinés maison et sont préparés sur commande à la minute..

Nous avons à coeur de préparer l'ensemble de nos entrées, plats et desserts à base de produits frais, de saison et si possible fournis par nos producteurs locaux.

Toute l'équipe de votre restaurant s'active en salle afin de régaler vos papilles alors prenez votre temps... L'attente, c'est la permission gratuite de profiter de l'instant présent.

Un tableau d'allergènes est également disponible sur demande auprès de notre personnel.

Apéritifs

Ricard tomate 3cl	5,70€
Ricard 3cl	5,00€
Ricard perroquet 3cl	5,70€
Vermouth (rouge/blanc) 4cl	5,90€
Apérol 16cl	9,50€
Porto (rouge/blanc) 6cl	5,00€
Campari 4cl	6,50€
Blanc (cassis, pêche, Mûre) 10cl	5,80€
Prosecco (cassis, pêche, mûre) 10cl	7,80€
Prosecco 10cl (bio) 	6,50€
Moscato 10cl	6,50€
Get 27 4cl	5,80€
Suze 4cl	4,90€
Hugo 16cl	9,50€

Bières

Bière Blonde Licorne 25cl	3,90€
Bière du moment 25cl	4,90€
Monaco 25cl	3,90€
Picon Bière 25cl	4,80€
Cynar 25cl	4,70€
Panaché 25 cl	3,70€

Boissons sans alcool

Carola Bleue, Verte 50cl	3,50€
Carola Bleu 100cl	6,50€
San Pelegrino 50cl	3,80€
San Pelegrino 100cl	7,60€
Jus de fruits 25cl (tomate, orange, fraise, mangue)	3,80€
Coca 33cl	3,90€
Coca Zero 33cl	3,90€
Fanta	3,90€
Schweppes Tonic	3,70€
Fuze Tea 25cl	3,60€
Limonade 25cl	3,50€
Sirop a l'eau 25cl	2,20€
Diabolo 25cl	3,60€
Perrier 33cl	3,70€

Entrées

Antipasti Misti

(assortiment de charcuteries italiennes , focaccia, Fromages et Antipasti)

17,50€

Carpaccio de Boeuf

(roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, huile olives, accompagné de sa pizza blanche)

15,90€

Carpaccio de Bresaola

(tomate confite, artichaut, tomate cerise, copeaux de pecorino au poivre)

16,50€

Croustillant de Parmesan champignons sauvages et Truffe

18,90€

A partager pour l'apéritif

- **Pizzetta Bianca** 6,00€
(origan, huile d'olive)
- **Pizzetta mozzarella** 7,50€

Salades

Salade César

(Salade composée de filet de poulet, crudités, vinaigrette, copeaux de parmesan, crème balsamique, croûtons)

16,50€

Salmone Chèvre Frit

(Salade composée de saumon fumé, Chèvre Frit, tomates cerises, crudités, oignons rouges, vinaigrette)

17,80€

Salade de Poulpe et Agrumes

(Salade composée de Poulpe, crudités, tomates cerises, huile citronnée, herbes fraiche)

18,90€

Antipasti et Burrata

(Salade composée tomates séchées, tomates cerises, mini artichauts, olives, julienne d'aubergines confites, crudités, huile d'olive, vinaigre balsamique, burrata fraîche)

19,50€

Viandes

Faux Filet de Boeuf Grillé en Tagliata 300g

(supplément sauce gorgonzola, pizzaïola ou crème champignons 2€)

23,90€

Escalope de veau milanaise

(médailon de veau pané, supplément sauce tomate 2€)

23,50€

Saltimbocca alla Romana

(médailon de veau, sauge, jambon st daniel, sauce au beurre citronnée)

25,50€

Burger al quadrato

(Focaccia façon burger, steak 180g, fromage taleggio, comcombre, tomates, roquette, oignons rouges, sauce pesto rouge)

19,90€

Nos poissons

Merci de consulter le tableau de suggestions ou notre service en salle

Accompagnements : Pâtes, légumes du moment , frites, salade verte

supplément accompagnement 5,50€

supplément salade verte 4,00€

Pâtes

Linguini Napoletane (sauce tomate, ail, anchois, capres, basilic)	13,90€
Linguini Carbonara (guanciale, jaune d'oeuf, parmesan)	17,50€
Linguini alle Vongole (fumet de poissons, coques décortiquées, palourdes, herbes fraîches, huile citronnée)	24,00€
Linguini ai Frutti di mare (tomates, fumet de poissons, moules, calamars, gambas, ail, herbes fraîches, huile citronnée)	26,50€
Rigatoni all' Arrabbiata  (sauce tomate, 'nduja, olives noires, piment)	14,50€
Rigatoni Pollo e Marsala (poulet émincé, champignons du moment, crème, ail, marsala, herbes fraîches)	16,20€
Rigatoni Pomodoro (sauce tomate, ail, basilic)	11,90€
Rigatoni ai tre fromaggi (oignons, gorgonzola, taleggio, parmesan, crème, ail, herbes fraîches, pignons de pin)	14,90€

Pâtes Fraiches

Ravioles Ricotta spinaci et Gorgonzola (crème fraîche, épinard, gorgonzola, ricotta, base aromatique, noix)	17,50€
Ravioles Truffées (crème fraîche, champignons du moment, tartufata, lamelles de Truffe, herbes fraîches, pignons de pain)	25,00€
Tortellini Zingara  (crème fraîche, sauce tomate, Spianata piquante, champignons, olives noires, ail, origan)	17,20€
Tagliatelle al Ragù (Bolognaise maison, ail, huile d'olives, basilic)	16,90€

Menu Bambino + Boule de Glace 8,90€

-12 Ans

Penne Sauce Tomate
Penne Crème champignons

Nuggets/Frites
Demi pizza -Marguerite-Reine-Jambon

Tout nos plats de pâtes sont élaboré avec une garniture aromatique (céleri branche, carottes, oignons)

Boîtes à emporter 0,50 cts

Pizzas

Margherita (sauce tomate, mozzarella)	11,90€
Regina (sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella)	13,90€
Méditerranée (sauce tomate, oignons, poivrons, courgettes, aubergines, olives noires, mozzarella)	14,20€
Quattro Fromaggi (sauce tomate, gorgonzola, chèvre, mozzarella, parmesan, herbes fraîches)	14,50€
Carbonara (base Crème, guanciale, oignons, oeuf, origan, mozzarella)	13,90€
Napoletana (sauce tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella)	12,90€
Calabrese 🌶️ (sauce tomate, spianata, 'nduja, oignons, piment doux, olives, mozzarella)	14,90€
Salmone (sauce tomate, saumon fumé, câpres, oignons, crème, mozzarella, herbes fraîches, huile citronnée)	16,50€
Spianata (sauce tomate, olives noires, oignons, Spianata, mozzarella)	14,50€
Chèvre miel (sauce tomate, julienne de carottes et courgettes chèvre, miel, mozzarella, pignons de pain)	14,50€
Pollo Rustico (base crème, poulet grillée, poivrons, oignons, champignons, tomate cerises, mozzarella)	15,50€
Frutti di mare (sauce tomate, calamars, gambas, moules, mozzarella, herbes fraîches, huile citronnée)	18,90€

Pizzas spéciales

La Romana (base crème aux fines herbes, gorgonzola, jambon de parme, tomates cerises, roquette, crème balsamique)	15,90€
Prosciutto (huile d'olive, jambon de pays, tomates cerises, roquette, mozzarella, copeaux parmesan)	15,90€
Carpaccio (huile d'olive, carpaccio de boeuf, tomates cerises, roquette, mozzarella, citron, copeaux parmesan)	16,70€
Contadina (sauce tomate, carpaccio de boeuf, tomates cerises, roquette, burrata, huile d'olive, crème balsamique)	19,50€
Tartufo (sur une base crème fraîche truffée, champignons du moment, burrata fraîche, roquette, huile de truffes, copeaux de truffes)	22,50€
Mortadella (huile d'olive, mortadella, tomates cerises, roquette, mozzarella, stracciatella, huile olives, éclats de pistache)	18,90€

Supplément ingrédient 1,50€

Supplément ingrédient charcuterie 3,50€

Burrata 5,50€

Pour confectionner nos pizzas nous utilisons de la mozzarella Fiore di Latte et de la sauce Tomate San Marzano...

Boites à emporter 0,50 cts

Desserts

Tiramisu	7,90€
Délice du moment	8,90€
Crème brûlée	7,00€
Bunet (flan typique du Piémont aux amarettis)	8,50€
Dame blanche	8,00€
Chocolat liégeois	8,00€
Café liégeois	8,00€
Coupe de glace ou sorbet 1 boule	2,90€
Coupe 2 boules	5,80€
Affogato (Supplément Chantilly 1€)	5,20€

Boissons chaudes

Expresso	2,40€
Décaféiné	2,60€
Café allongé	3,50€
Latte Machiato	4,80€
Cappuccino	4,80€
Thé ou Infusion	3,60€
Irish coffee (Whisky ou Grappa)	9,50€

Les Digestifs

Vodka	4 cl	7,50€
Gin Bombay	4 cl	7,50€
Amaretto	4 cl	5,80€
Limoncello	4 cl	5,50€
Cognac XO	4 cl	9,00€
Grappa Nardini	4 cl	7,00€
Framboise	4 cl	7,00€
Mirabelle	4 cl	7,00€
Poire Williams	4 cl	7,00€
Marc de Gewurtztraminer	4 cl	7,00€
Rhum Don Papa	4 cl	9,00€
Ramazotti	4 cl	6,00€
Jack Daniel's	4 cl	8,00€

Les vins

Rouge

Montepulciano
Emozionne
Nero d'Avola
Lambrusco
Primitivo Zola
Montesenano
Miraggio terra siciliana
Edizione (cuvée spéciale)

	VERRE	1/4	1/2	BOUTEILLE
Montepulciano	4,00€	8,00€	16,00€	
Emozionne	4,50€	9,00€	18,00€	26,00€
Nero d'Avola	4,50€	9,00€	18,00€	27,00€
Lambrusco	4,00€	8,00€	16,00€	24,00€
Primitivo Zola	5,50€	11,00€	22,00€	33,00€
Montesenano	7,00€	14,00€	28,00€	40,00€
Miraggio terra siciliana				44,00€
Edizione (cuvée spéciale)				82,00€

Blanc

Pino Grigio
Frascati
Ciro (bio) 
Chardonnay
Vernaccia

	VERRE	1/4	1/2	BOUTEILLE
Pino Grigio	3,50€	7,00€	14,00€	
Frascati	4,00€	8,00€	16,00€	24,00€
Ciro (bio)	6,00€	12,00€	24,00€	36,00€
Chardonnay	5,50€	11,00€	22,00€	36,00€
Vernaccia	5,00€	10,00€	20,00€	30,00€

Rosé

Bardolino
Negro Amaro Rosato
Unanotte
Chateaux Font du Broc (bio) 

	VERRE	1/4	1/2	BOUTEILLE
Bardolino	3,50€	7,00€	14,00€	
Negro Amaro Rosato	4,00€	8,00€	16,00€	24,00€
Unanotte	5,50€	11,00€	22,00€	33,00€
Chateaux Font du Broc (bio)	6,00€	12,00€	24,00€	36,00€

Les Bulles

Champagne
Moscato
Prosecco (bio) 

	VERRE	1/4	1/2	BOUTEILLE
Champagne	12,00€			72,00€
Moscato	6,50€			36,00€
Prosecco (bio)	6,50€			36,00€