

Vins rouges de la Sardaigne

- **Sinis rosso (12%) :** 22,90€
Sinis est un vin rouge avec Indication Géographique Typique - Vallée du Tirso, produit à partir de raisins rouges cultivés dans la basse vallée de la rivière Tirso. Il a une couleur rouge rubis aux reflets violets, parfumée, avec une saveur fraîche et harmonieuse. Il se marie bien avec les rôtis, le gibier et les viandes rouges en général.
- **Granito rosso (13%) :** 24,90€
Granito rosso est un vin rouge avec Indication Géographique Typique – Isola dei Nuraghi, obtenu à partir de raisins rouges indigènes. Vin rouge rubis avec un arôme intense, rond et moyennement fruité, il est sec, savoureux et chaleureux en bouche
- **Maimone Cannonau di Sardegna DOC (13,5%) :** 35,90€
Sa robe rubis aux reflets violets anticipe des arômes intenses de fruits rouges et de fleurs comme la violette, enrichis de nuances épicées. Maimone est un vin agile, qui en bouche est perçu comme frais et délicatement tannique, agréablement doux et savoureux, intense et fin en arômes.
- **Kent'annos blu édition limitée (14%) :** 45,90 €
En bouche, c'est un vin chaud et doux, avec des tanins doux et lisses, une grande intensité et persistance. Kent'Annos Blu est un vin qui, en raison de son intensité et de sa structure, préfère les plats forts, y compris les entrées, mais surtout les plats principaux avec de la viande, voire du gibier, et des fromages affinés.

Vins blancs de la Sardaigne

- **Sinis bianco (11,5%) :** 22,90€
Sinis Bianco est un vin blanc avec Indication Géographique Typique - Valle del Tirso. La production de ce vin est obtenue avec la vinification soignée de différents raisins blancs. Il a une couleur jaune paille caractéristique avec des reflets vert clair. Il dégage une odeur fine et légèrement fruitée, rappelant la pomme.
- **Benas Vermentino di Sardegna (13,5%) :** 29,90€
Vin jaune paille brillante, au nez il rappelle des senteurs fruitées et florales, en bouche le vin est sec, souple et frais. Il a un bon corps mais surtout une bonne acidité ce qui en fait un vin facile et agréable.
- **Terresinis Vernaccia (13%) :** 36,90€
Vin jaune paille brillante, le vin est sec, souple et bien équilibré en bouche. Il a une bonne persistance et un bon corps. Accords mets et vins : Poutargue de mullet, crustacés, fruits de mer.

Vin rosé de la Sardaigne

- **Seu Nieddera Rosato (12,5%) :** 25,90€
Le moût clair fermente en acier à basse température. Affine pendant un mois sur ses lies de vin plus nobles en acquérant intensité d'arômes et de structure puis entrer en bouteille rapidement. Nez : Notes légèrement fruitées. Goût : Doux et vif d'intensité moyenne.

Vins au Pichet rouge, blanc et rosé Italiens du moment

- **Le verre 15cl :** 4,50€
- **Le Pichet 50cl :** 12,90€

Bières de la Sardaigne

- Birra Ichnusa non filtrata 33cl : 5,90€
La birra Ichnusa non filtrata (non filtré) a une couleur dorée et lumineuse due à la présence, dans la recette, de malt d'orge clair et de malt d'orge caramélisé. L'agréable brume présente est due au fait que, n'étant pas filtrée, la bière présente l'opalescence donnée par les levures laissées en suspension.
- Birra Ichnusa non filtrata 50cl : 8,50€

Bière pression

- Birra Moretti 25cl : 4,90€
- Birra Moretti 50cl : 8,50€

Boissons

- Coca-cola, Coca-cola zero, Orangina, Ice tea, Schweppes agrum, Jus de fruit : 3,90€

Eaux minérales

- San Benedetto minérale naturelle plate ou gazeuse 50cl : 4,00€
- San Benedetto minérale naturelle plate ou gazeuse 1l : 5,00€

Apéritifs et Cocktail

- Aperol Spritz : Aperol, Prosecco, Soda. 8,50€
- Campari Spritz : Campari, Prosecco, Soda. 8,50€
- Limoncello Spritz : Limoncello, Prosecco, Soda. 8,50€
- Italian dreams : Amaretto (liqueur d'amande italienne), jus d'orange, prosecco. 8,50€
- Tric & Trac : Sambuca, (liqueur d'anis italienne), jus d'ananas, sirop de granadine. 8,50€
- Americano : Campari, Martini rosso, Prosecco, Soda. 8,50€
- Mojito : Rhum, Citron vert, Sucre roux, Feuilles de menthe fraîche, Soda. 8,50€
- Mojito fraise : Rhum, Citron vert, Sucre roux, menthe fraîche, Soda, sirop fraise. 8,50€
- Marsal Fletcher: Marsala, Rhum, Jus d'orange, citron vert. 8,50€
- Virgin Mojito : Citron vert, Sucre roux, Feuilles de menthe fraîche, Limonade. 6,50€
- Spritz sans alcool : 6,50€
- Anais sans alcool : jus d'ananas, limonade, sirop d'anis, granadine. 6,50€
- Martini – blanc ou rouge : 5,00€
- Coupe de prosecco : 5,00€
- Marsala : 5,00€
- KIR Cassis ou mûre ou pêche : 4,00€

Entrées

- **Burrata** : Une personne 7,90€
125g de mozzarella remplie de crème avec salade fraîche, petite poivron au thon, olives à la sardes, huile d'olive et les trois poivres
- **Tagliere piccolo** : Une personne 9,90€
Jambon cru de Parme 24mois, spianata piccante de Calabria, speck Trentino Alto Adige (jambon fumé), olives à la sardes, petite poivron au thon, et salade fraîche.
- **Tagliere medio** : Deux/ quatre personnes 16,90€
Jambon cru de Parme, spianata piccante de Calabria, speck Trentino Alto Adige (jambon fumé), burrata, olives à la sardes, petits poivrons au thon, huile d'olive et salade fraîche.
- **Tagliere grande** : Quatre/six personnes 26,90€
Bruschetta italienne avec mozzarella fior di latte, tomates cerises, pesto et huile d'olive aromatisé à l'ail, jambon cru de Parme 24mois, speck (jambon fumé), spianata piccante de Calabria, burrate, olives noires Grecque, petite poivron au thon, huile d'olive à la sardes et salade fraîche.

Salades

- **Salade Nuraghe** : 16,50€
Salade fraîche, tomate cerises, oignon rouge, concombres, câpres à queue, olives noires Grecque, vinaigrette, émincés de poulet grillés, œufs, burrata, copeaux de Grana Padano, crème balsamique fait maison et croutons de pain.
- **Salade Turriss** : 16,50€
Salade fraîche, tomates cerises, oignon rouge, concombres, câpres à queue, olives noires Grecque, avocat, vinaigrette, saumon fumé, crevettes black tiger marinées au citron vert, crème balsamique au citron et thym fait maison et croutons de pain.
- **Carpaccio de bœuf** : 17,90€
Fines tranches de bœuf cru marinées avec huile d'olive et citron vert, mozzarella burrata, câpres à queue, poivre rouge, croutons de pain, salade fraiche, tomates cerises, olive noires grecques, copeaux de Grana Padano et crème balsamique fait maison.

Les plats gratinés

- **Parmigiana :** **14,90€**
Aubergines frites gratiné au four avec sauce tomate Sarde Antonella au laurier et parmesan Reggiano.
- **Lasagne maison :** **16,50€**
Lasagne avec ragoût de bœuf, soffritto à l'Italienne fait maison (céleri, carottes, oignons) et sauce tomate Sarde Antonella, béchamel et gratiné au four avec le parmesan Reggiano.

Les pâtes

- **Pennette 4 formaggi :** **14,90€**
Penne avec crème fraîche, gorgonzola, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte, scamorza fumé et copeaux de Grana Padano.
- **Tagliatelle carbonara :** **14,90€**
Tagliatelle avec une crème au pecorino Romano et jaune d'œuf, guanciale légèrement doré (petit morceau de lard de porc), persil et copeaux de Grana Padano.
- **Tagliatelle saumon :** **15,90€**
Tagliatelle avec crème fraîche et sauce tomate, saumon, et persil.
- **Gnocchi di patate alla gorgonzola et noix :** **15,50€**
Gnocchi de pommes de terre avec une crème de gorgonzola, noix et copeaux de Grana Padano
- **Ravioli ai porcini al pesto di ricotta e pomodori secchi :** **16,90€**
Raviolis farcis aux cèpes et ricotta avec un pesto de ricotta et tomates séchées, pignons de pin et pecorino romano.

Menu Bambino

- **Pizza Bunny :** **10,90€**
Pizza en forme de lapin à la sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait et jambon blanc + 1 boule de glace.
- **Pizza Nemo :** **10,90€**
Pizza en forme de poisson avec crème fraîche, mozzarella fior de lait et saumon + 1 boule de glace.
- **Pâte al pomodoro :** **9,90€**
Penne avec sauce tomate Sarde Antonella au laurier frais + boule de glace.

Doggy bag : 0,50€

Pucce

- **Puccia Italiana :** **15,90€**

Pain à pizza soufflé et farci avec salade fraîche, tomates cerises, oignon rouge, burrata, jambon cru de Parma, huile d'olive aromatisé à l'ail et poivre.

- **Puccia Porto Torres :** **16,90€**

Pain à pizza soufflé et farci avec salade fraîche, tomates cerises, oignon rouge, parmigiana, speck (jambon fumé).

- **Puccia Sassari :** **16,90€**

Pain à pizza soufflé et farci avec salade fraîche, tomates cerises, oignon rouge, boulettes de bœuf au sauce tomate, mozzarella fior de lait.

- **Puccia Milano :** **19,90€**

Pain à pizza soufflé et farci avec salade fraîche, tomates cerises, oignon rouge, escalope veau Milanaise, spianata piccante de Calabria (saucisson piquante emblématique de la Calabre) et sauce gorgonzola.

Supplément petites pommes de terre sautée : 1,50€

Les escalopes à la Milanaise

- **Escalopes Milanaise :** **17,90€**

Escalope de veau panée et frit avec roquette, copeaux de Grana Padano et crème balsamique accompagnée de tagliatelle et salade.

- **Escalopes Milanaise alla regina :** **20,90€**

Escalope de veau panée frit et gratinée avec jambon blanc, champignon et mozzarella accompagnée de tagliatelle et salade.

- **Escalopes Milanaise ai formaggi :** **20,90€**

Escalope de veau panée frit et gratinée avec chevre, scamorza, gorgonzola et mozzarella accompagnée de tagliatelle et salade.

Doggy bag : 0,50€

Pizzas traditionnelles italiennes

- **Margherita :** **10,50€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, basilic et huile d'olive.
- **Regina :** **13,90€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, jambon blanc, champignons frais et huile d'olive.
- **4 Stagioni :** **14,90€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, jambon blanc, champignons frais, cœur d'artichauts, olives noires Grecque et huile d'olive.
- **Napoli :** **14,90€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, anchois, câpres à queue, olives noires grecques, et huile d'olive.
- **Formaggiola :** **15,50€**
Crème fraîche, mozzarella fior de lait, fromage de chèvre, gorgonzola, provola fumé, copeaux de Grana Padano.
- **Carbonara :** **14,50€**
Crème fraîche, mozzarella fior de lait, guanciale (lard de porc), œuf, poivre et copeaux de Grana Padano.
- **Calzone :** **14,50€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, jambon blanc, champignons frais et huile d'olive.
- **Vegetariana :** **15,50€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, champignons frais, courgettes grillée, poivrons grillée, pommes de terre, roquette et copeaux de Grana Padano et crème balsamique fait maison.
- **Montanara :** **15,50€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, speck (jambon fumé), pommes de terre, Scamorza fumé, copeaux de parmesan et huile d'olive.

Suppléments et modifications

<i>Légumes, crème, sauce, roquette, œuf :</i>	1,50€
<i>Fromage, saucisse sèche sarde, câpres à queue :</i>	3,00€
<i>Nduja, Jambon cru, guanciale, speck, jambon blanc, saumon, crevette :</i>	4,90€

Il Giropizza volontà

- **Découvrez une sélection de nos meilleures pizzas à volonté !**

Pour le GIROPIZZA, vous devez être au moins six personnes :

par personne **21,90€**

Doggy bag : 0,50€

Pizzas régionaux italiens

- **Sarda :** **14,90€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, saucisson sec sarde, olives noires Grecque, pommes de terre et huile d'olive.
- **Ligure :** **16,90€**
Sauce tomate datterino jaune (tomates cerises napolitaine), mozzarella fior de lait, mortadelle, burrata, pistache, sauce au basilic et huile d'olive.
- **Alto Adige :** **16,90€**
Crème fraîche, mozzarella fior de lait, cèpes, speck (jambon fumé), pommes de terre, huile de truffe, noix.
- **Siciliana :** **16,90€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, Aubergines frites gratiné avec de parmesan Reggiano, jambon blanc et sauce au basilic.
- **Calabrese :** **16,90€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, nduja (saucisse Calabrese très épicé), provola fumé, olives noires grecques, pommes de terre et huile d'olive.

Pizzas gourmet

- **Burrata :** **16,90€**
Sauce tomate San Marzano, jambon cru de parme 24mois, roquette, boule de mozzarella burrata, tomates cerises, sauce au basilic, copeaux de parmesan et huile d'olive.
- **Atlantico :** **16,90€**
Crème fraîche, mozzarella fior de lait, saumon fumée, crevettes marinées au citron vert, roquette, tomates cerises jaunes et huile d'olive.
- **Golosa :** **16,90€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, boulet de bœuf, copeaux de parmesan, sauce au basilic, jambon blanc et huile d'olive.
- **Mojito :** **16,90€**
Sauce tomate datterino jaune (tomates cerises napolitaine), mozzarella fior de lait, courgettes à la menthe, crevettes marinées au citron vert, ciboulette, boule de mozzarella burrata et huile d'olive.
- **Sofia :** **16,90€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior de lait, carpaccio de bœuf, tomates cerises rouge, câpres à queue, roquette, copeaux de Grana Padano et huile d'olive.
- **Patricia :** **16,90€**
Pesto de ricotta et tomates séchées, mozzarella fior di latte, guanciale, poivron grille, gorgonzola, oignons frits concassées et basilic.

Desserts faits maison

- Tiramisardo : 6,90€

Savoardi sarde (biscuit à la cuillère sarde), crème mascarpone, café, poudre de cacao et éclats de Amaretti.

- Mille foglie : 6,90€

Pâte mille-feuilles, crème mascarpone, chantilly, sauce caramel beurre salé ou fruits rouges ou caramel ou chocolat.

- Panna cotta : 5,90€

Crème cuit à la vanille accompagnée avec caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges ou miel ou caramel et chantilly.

- Crème brûlée : 5,90€

Crème caramélisée avec sucre roux de canne.

- Café gourmand : 7,00€

Café avec tris de mini desserts fait maison (mini panna cotta fruits rouges, mini crème brûlée, mini babà).

- Crème de café glacée gourmand ou thé gourmand : 7,50€

Crème de Café, café ginseng ou thé avec tris de mini desserts fait maison (mini panna cotta fruits rouges, mini crème brûlée, mini babà).

- Degustation de fromage : 7,50€

Mélange de fromages italiens, miel et salade.

- Cheesecake : 6,90€

Accompagnée avec caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges ou miel ou caramel et chantilly

Café Italien

- Café expresso ou décaféine : 2,00€
- Crème de café glacée : 3,50€
Une crème de café crémeux froid et gourmand qui arrive tout droit des bars italiens.
- Capuccino : 3,50€
- Thés : 3,00€

Digestifs

- Limoncello : 4,50€
- Crema di Limoncello : 5,50€
- Amaretto : 5,50€
- Grappa : 5,50€
- J&B : 6,00€
- Montenegro : 6,50€
- Sambuca : 6,50€
- Get 27 ou 31 : 5,50€
- Bailey's : crème de whisky 5,50€