

Les Salades *The Salads*

Salade Capo: salade de mesclun, carottes, tomates	9.90
Salade Verte mesclun	5.90
Salade Niçoise: salade de mesclun, tomates, oeuf, thon, anchois, olives taggiasche de LIGURIA,	16.90
Salade BURRATA: une explosion de goût!!! Salade de mesclun Tomate cœur de bœuf (si disponible), Burrata, basilic et olives	19.90
Salade Cèsar salade mesclun, tomates, fenouils, poulet grillé, écaillés de parmesan, olives taggiasche de LIGURIA, sauce césar maison	17.90

Les entrées à partager *Starters to share*

Planche Montagnarde Apéro 2 TRANCHES DE CHAQUE Jambon de Parma 24 mois, Jambon fumé, Coppa Parmigiano Reggiano, Pecorino, Caciocavallo ou autre fromage Confiture et miel, Cornichons, Bâtons de pizza ou Gressins ou Taralli Typical cheeses and charcuterie with homemade jams and honey, pizza stick and cornichons	24,90
Burrata de Bufala, jambon de Parme affiné 24 mois, Bâtons de pizza ou Gressins ou Taralli, huile au basilic maison L'Italie dans le plat... Burrata de Bufala, cured Parma ham 24 months, pizza stick, drops of homemade basil oil Italy on the plate...	19,90
4 Bruschettes de pain maison avec légumes au four et saumon marinée maison <i>4 Bruschette bread homemade with baked vegetables and marinated salmon</i>	19,90

La Pate Italienne ARTISANELLE

Nomal Size 17,90 150 gr.

Tagliatelle Carbonara	Guanciale, Fromage Pecorino Romano, œuf
Gnocchi au Gorgonzola	Crème fraîche, Crème de Gorgonzola
Gnocchi Ragù Maison	Sauce Tomate, Ragù Bolognese de bœuf Maison
Tagliatelle Ragù Maison	Sauce Tomate, Ragù Bolognese de bœuf Maison
Tagliatelle au Saumon	Cream, Saumon, sauce tomate

Nos pâtes sont fraîches et préparées soit par nous ou par des ateliers artisanaux
Notre ragoût cuit pendant 18 heures et est fabriqué avec du bœuf haché par nous

PROMO ETÉ

Penne à la sauce tomate € 9,90 100 gr.

Spécialités de Montagne

Fondue Savoyarde 100% Hautes-Alpes, 26,90*
avec cubes de pain, baton di pizza, charcuterie et salade verte

Raclette 100% Hautes-Alpes, (Même pour 1 personne seule) 28,90
servi avec baton di pizza, pomme de terre, charcuterie typiques et cornichons.

Raclette 100% Hautes-Alpes, SAUMON (Même pour 1 personne seule) 35,90
servi avec baton di pizza, pomme de terre,
Saumon Fresch marinée maison 150 gr. par personne et cornichons.

*Minimum 2 personnes. Prix par personne

*Minimum 2 persons. Price per person



Plats Principaux

Main Courses

Nos viandes sont le résultat d'une recherche attentive, en sélectionnant des éleveurs locaux et italiens de la plus haute qualité

Our meats are the result of careful research, selecting local and Italian breeders of the highest quality

Côtelette à la Milanese +/- 300 gr. (Oreille d' Elephant) 34,90
longe de veau, double panés

Milanese Beef Cutlet (Elephant Ear) veal loin, with double breaded,

Entrecôte coupée et grillée, roquette, écailles de parmesan, 28,90
tomates

Grilled Cut Entrecôte, rucola salad, parmisan flakes, tomatoes

Filet de dorade gratiné et gateaux de pomme de terre 22,90

Sea bream fillet gratined and potato casserole

Panino Hamburger de vache Fassona, pain cuit ser le moment 23,90
avec fromage cheddar, salade, tomate et Frites

*Sandwich Cow Fassona burgher, bread baked at the moment
with slice of raclette, with salad and tomato and French fries*

Panino Hamburger VEGAN BEYOND, pain cuit ser le moment 19,90
avec fromage cheddar, salade, tomate et Frites



	Frites	5.90
Accompagnements	Salade verte mesclun	5.90
supplémentaires	Pâtes	5.90
	Assiette de légumes grillés	10

Nos plats de viande sont servis avec garniture de légumes et pommes de terre
Our meat dishes are served with vegetables and potatoes

Formule faux filet de bœuf grillée 26,90

Faux filet +/- 250 gr.
frites ou salad verte
boissons (verre de vin, bier, soft drink)
dessert (Tiramisù, Pannacotta, Crème brûlée)

Prix en euro € Prices in euro €



PIZZA-LAB



Un Art Tout Italien méfiez les imitations

Only Italian's Art Beware Imitation



POUR NOS PIZZA, NOUS UTILISONS DE LA FARINE
MOULUE SUR PIERRE DE TYPE 1 PETRA
LA MOZZARELLA PROVIENT UNIQUEMENT DE L' ITALIE,
ET NOUS SÉLECTIONNONS DES INGRÉDIENTS
DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ
LA PÂTE EST LEVÉE PENDANT 48/72 HEURES
POUR UNE TEXTURE TRÈS LÉGÈRE
ET FACILEMENT DIGESTIBLE

OUR PIZZA IS MADE WITH STONE-GROUND FLOUR
TYPE 1 PETRA
JUST ITALIAN MOZZARELLA AND HIGHT QUALITY
INGREDIENTS
48/72 HOURS OF LEAVENING WITH SOURDOUGH
VERY LIGHT AND DIGESTIBLE

AJOUT D'AUTRES INGRÉDIENTS

+ OEUF / EGG OLIVE	2
+ SAUMON	5
+ BURRATA	5
+ JAMBON PARMA	5
+ MOZZARELLA BUFALA	5
+ AUTRES INGRÉDIENTS	3

Avant de la pizza vous pouvez goûter

Before the pizza you can taste

LA FARINATA

est un typique plat Italien de la tradition Ligure et Toscane, Elle est préparée avec
farine de pois chiches, d'huile d'olive extra, d' eau et de sel,
Elle est une classique avant de la pizza

*It's an typical Italian dish of the tradition Ligure and Tuscany, it's prepared
with chickpeas's flour, extra virgin olive oil, water and salt.
It' s a classic before the pizza*

Normal Classic 6,50 à déguster avec avec du sel et du poivre

Farcie Stuffed 8,50 Gorgonzola ou Oignon ou Bacon ou Chorizo





PIZZA-LAB



The Real Italian Pizza

Nous n'utilisons que de la mozzarella Fior di latte TOP QUALITY

We use only mozzarella Fior di latte TOP QUALITY

33/45

cm cm

PIZZE GOURMET 5 STARS



24/48

EATALY

Mozzarella, tomate, Jambon de Parma 24 mois, roquette, Burrata, tomate cerise, écailles de parmesan
Mozzarella, tomatoes, Parma's Ham 24 months, rocket salad, Burrata, cherry tomatoes, flakes of Parmesan

LE LANGHE

Mozzarella, crème de truffe, cèpes porcini, Jambon de Parma 24 mois, écailles de parmesan
Mozzarella, truffle's cream, porcini mushrooms, Parma's Ham 24 months, parmesan flakes

OSLONAPLES

Mozzarella, Crème fraîche, Saumon frais, Burrata, tomates cerises, aneth
Mozzarella, cream, fresh Salmon, Burrata, cherry tomatoes, dill

ALBATELLINA

Mozzarella, tomate cerise, crème fraîche, crème de truffe, bresaola aux truffes, Burrata
Mozzarella, cream, cherry tomatoes, truffle's cream, bresaola with truffle, Burrata

33/45

cm cm

Tartiflette

Mozzarella, Crème fraîche, pommes de terre, lardons fumés, reblochon, oignons

17,9/33

Mozzarella, cream, bacon, reblochon, onions, potato

Chèvre & Miel

Mozzarella, Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, noix

17,9/33

Mozzarella, cream, cheese, honey, nuts

Raclette

Mozzarella, Crème fraîche, pommes de terre, oignons,

17,9/33

Raclette, jambon

Mozzarella, potatoes, onion, Raclette cheese, ham, cream

4 Fromages

Mozzarella, tomate, gorgonzola, parmesan, raclette, reblochon

17,9/33

Mozzarella, tomatoes, gorgonzola, parmesan, raclette, reblochon

Saumon

Mozzarella, Crème fraîche, saumon frais, roquette, citron

19,9/36

Mozzarella, cream, fresh salmon, rocket salad, lemon

Burrata

Mozzarella, sauce tomate, tomates cerises, Burrata, basilic

19,9/36

Mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes, Burrata, basil

Margherita

Mozzarella, tomate, basilic

PROMO PRIX ÉTÉ € 9,9

/22

Petra

Farine de 1er choix
Top quality flour

Prix en euro € - Prices in euro €



PIZZA-LAB



The Real Italian Pizza

Petra

33 / 45
cm cm

Jambon

Mozzarella, tomate, jambon / Mozzarella, tomatoes, ham

14,9/27

Siciliana

*Mozzarella, tomate, aubergines, olives, anchois, capres
Mozzarella, tomatoes, aubergines, olives, anchovies, capers*

15,9/29

Regina

*Mozzarella, tomate, jambon, champignons
Mozzarella, tomatoes, ham, mushroom*

15,9/29

Calzone

*Mozzarella, tomate, champignons, jambon, olives
Mozzarella, tomatoes, mushrooms, ham, olives*

16,9/30

4 Stagioni

*Mozzarella, tomate, artichauts, champignons, jambon, olives
Mozzarella, tomatoes, artichokes, mushrooms, ham, olives*

17,9/33

Végétarienne

*Mozzarella, tomate, aubergines, courgettes, poivrons
Mozzarella, tomatoes, aubergine, courgette, peppers*

17,9/33

Bufala

*Mozzarella BUFALA DOP de Napoli, tomate, basilic
Bufala Mozzarella Naples, tomatoes, basil*

18,9/35

Devil

*Mozzarella, tomate, chorizo épicé
Mozzarella, tomatoes, spicy salami*

16,9/30

Hard Devil

*Mozzarella, tomate, chorizo épicé, N'duja Calabra
Mozzarella, tomatoes, spicy salami, N'duja Calabra*

17,9/33

Napoli

*Mozzarella, tomate, anchois, origan
Mozzarella, tomatoes, anchovies, origan*

15,9/29

Parma 24 Mois

*Mozzarella, tomate, jambon de Parma, écailles de Parmesan
Mozzarella, tomatoes, Parma's ham, Parmesan's flakes*

19,9/36

Snow Fever

*Mozzarella, tomate, chorizo, gorgonzola, oignons, N'duja Calabra
Mozzarella, tomatoes, salami, gorgonzola, onion, N'duja Calabra*

17,9/33

Imperiale

*Mozzarella, tomate, viande hachée, oeuf, parmesan
Mozzarella, tomatoes, minced meat, egg, parmesan*

17,9/33

Messicana

*Mozzarella, tomate, viande hachée, chorizo, oignons,
poivrons, tabasco
Mozzarella, tomatoes, minced meat, salami, onions,
peppers, tabasco*

17,9/33



N' DUJA CALABRA

*Est une pâte de salami très épicée, typique de la Calabre
Is a very spicy salami paste, typical of Calabria*

Prix en euro €
Prices in euro €

Desserts et Fruits

Prix en euro € - Prices in euro €

Tiramisù à la ancienne tradition	7
Panna cotta au anice étoilé Fruit de bois, chocolat, creme noisette, caramel	7
Gâteaux du jour	7
Ananas avec caramel e cannelle a côté	7
Sorbetto Citron	6
Sorbetto Colonel avec Vodka	8
Assiette de 6 Macarons	8



MILK SHAKE

€ 6,80

CHOCOLATE
VANILLE
FRAISE
STRACCIATELLA

CARAMEL
NOISETTE
PISTACHE
CAFE