



Ristorante e Pizzeria

Apéritifs

Martini blanc 4cl	4.00€
Martini Rouge 4cl	4.00€
Whisky 2cl	4.00€
Whisky Soda	6.00€
Ricard 2cl	3.00€

Bières

Moretti 33cl ; Bière Blonde Italienne	4.20€
Desperados 25cl	3.00€
Heineken 25cl	2.70€
+ Sirop	0.50€

Cocktails

Spritz 12cl	7.00€
Prosecco, Aperol, San Pellegrino, tranche d'orange	
Negroni 6cl	7.50€
Gin, Martini Rouge, Campari, tranche d'orange	
Gin Tonic 18cl	7.00€
Martini bianco tonic	6.00€

Softs

Sodas 33cl	2.80€
Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Ice Tea, Oasis, Perrier	
Sirop à l'eau	2.00€
Menthe, Grenadine, Citron Vert, Pêche Abricot	
Limonade	2.00€
Citronnade faite maison	3.00€
Jus de fruits - PAGO	3.20€
Eau Plate 1l	2.00€
Eau Pétillante ; San Pellegrino 1l	3.50€

Planches à partager ou pas...

- Planche de charcuteries italiennes 14.00€
jambon blanc à la truffe, jambon de Parme DOP, spianata, bresaola
- Planche de fromages italiens 16.00€
pecorino au poivre, taleggio AOP, gorgonzola AOP, burrata
- Planche Mixte 18.00€

Petit Lexique Italien

Pancetta : Poitrine de porc épicée

Bresaola : Viande de boeuf séchée

Spianata : Saucisson italien pimenté

Pecorino au poivre : Fromage de brebis au poivre

Taleggio : Fromage italien au lait de vache

Nos producteurs :

- Cabane & Cie à Parentis-en-Born pour les champignons de Paris
- La Maison Apicole de Lugos pour le miel
- La cave Rouge et Blanc à Parentis-en-Born pour la sélection de nos vins
- La ferme Boienne à Biganos pour les légumes de saison et d'exception
- Le moulin de Dubern à Salles pour la farine

MENU BAMBINO 11,50€ (jusqu'à 10 ans)

PIZZA : Base tomate, Mozzarella, Jambon blanc, Olives

OU

PASTA : Crème fraîche, Pancetta grillée et Parmesan

●

Sirop à l'eau

●

Glace 1 boule : Parfum au choix

PIZZAS

Base Tomate :

MARGUERITE 10,50€

Sauce tomate, Mozzarella, Origan, Basilic frais

REGINE 11,50€

Sauce tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon blanc, Olives noires, Origan

VÉGA 13,50€

Sauce tomate, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Courgettes et Aubergines marinées aux herbes de provences, Roquette, Parmesan DOP

AUGUST 14,50€

Sauce tomate, Mozzarella, Jambon de Parme DOP, Roquette, Parmesan DOP, Tomates séchées, Basilic frais

VALENTINE 14,50€

Sauce tomate, Mozzarella, Bresaola, Roquette, Parmesan DOP, Câpres, Basilic frais

THOMAS 13,00€

Sauce tomate, Mozzarella, Oignons, Anchois, Roquette, Olives noires

CALZONE 14,00€

Sauce tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon blanc, Oeuf entier, Origan

MÉDITERANNEE 13,00€

Sauce tomate, Mozzarella, Oignons, Poivrons, Merguez, Origan

Base Crème :

AGATHE 17,00€

Crème fraîche, Mozzarella, Champignons, Pesto maison, Roquette, Tomates séchées, Burrata crémeuse

LUCIFER 14,00€

Crème fraîche, Mozzarella, Pecorino au poivre, Poivrons, Spianata, Origan

MAYA 14,00€

Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre, Jambon de Parme DOP, Noix, Miel

CAROLINE 14,50€

Crème fraîche, Mozzarella, Oignons, Pancetta, Oeuf, Roquette, Parmesan DOP

TRUFADA 17,00€

Crème de truffe, Mozzarella, Champignons, Jambon blanc à la truffe, Roquette

4 FROMAGES 13,00€

Crème fraîche, Mozzarella, Pecorino au poivre, Gorgonzola AOP, Taleggio AOP

HEIDI 14,00€

Crème fraîche, Mozzarella, Oignons, Pomme de terre, Pancetta, Taleggio AOP

MAÏTÉ 13,50€

Crème fraîche, Mozzarella, Champignons, Pomme de terre, Jambon blanc, Gorgonzola AOP

PIZZA DE L'HEBDO 14,00€

Selon l'humeur de la cheffe (voir ardoise)

Suppléments :

Burrata +4€

Fromage Italien +1,50€

Charcuterie Italienne +1,50€

Oeuf +1€

Autres ingrédients +0,50€

BOL de ROQUETTTE +2€

CARTE DES VINS

Vins Rouge :

AOC Quezaco 2020 - CÔTES DU MARMANDAIS 75cl équilibre tanin et gourmandise, cerise	18,00€
AOC La loge 2021 - BORDEAUX 75cl léger, souple, fruits noirs et réglisse	20,00€
DOC Chianti Predella 2020 - ITALIE 75cl légèrement tannique, notes de fruits rouges	27,00€

Vins Rosé :

IGP La haytière 2021 - TERRE DU MIDI 75cl gourmand, souple et fruité	16,00€
AOC Quezaco 2021 - CÔTES DU MARMANDAIS 75cl Sec, fraîcheur et myrtille	20,00€

Vin Blanc :

AOP Quezaco 2022 - CÔTES DU MARMANDAIS 75cl moelleux, pêche et miel	23,00€
------------------------------------------------------------------------	--------

Vins Pétillants :

Lambrusco Rouge - ITALIE 75cl	14,00€
Lambrusco Rosé - ITALIE 75cl	14,00€
Prosecco Blanc - ITALIE 75cl	21,00€

Vins au Verre :

ROUGE	12cl	4,00€
ROSÉ	12cl	4,00€
BLANC	12cl	4,00€

Vins au Pichet :

<i>ROUGE OU ROSÉ</i>	
25cl	5,00€
50cl	9,00€

Pour finir

Les desserts :

Panna Cotta maison au coulis du moment	5,00€
Tiramisu maison au café	6,00€
Assiette de fromages Pecorino au poivre, Gorgonzola & Chèvre	8,00€

Glaces :

Maitre Artisans Glacier - Glaces des Alpes

1 Boule	2,50€
2 Boules	4,50€
3 Boules	5,50€

Parfums : Chocolat Valrhona, Vanille, Fraise, Stracciatella,
Citron Basilic, Café 100% arabica, Mangue, Rhum raison,
Pistache de Sicile.
+ Chantilly 0.80€

Boissons Chaudes :

Les Cafés

Espresso	1,50€
Double espresso	1,80€
Espresso lungo	1,60€

Les Thés et Infusion

Thé vert à la menthe	3,50€
Thé noir aux fruits rouges	3,50€
Infusion verveine	3,50€

Supplément lait +0,20€

Les Digestifs :

Limoncello 4cl liqueur au citron d'Italie	4,00€
Amaretto 4cl Liqueur à l'amande d'Italie	4,00€
Get 27 4cl	5,00€
Diplomatico 4cl	6,00€

Con Amore.