

## ANTIPASTIS *À partager, en entrée ...*

### BAR À CARPACCIO

- LE CARPACCIO D'ARTICHAUD** ..... 17€  
Artichaud, vinaigrette, truffes fraîches de la région, et marjolaine
- LE CARPACCIO DE BRESAOLA** ..... 18€  
Bresaola, vinaigrette au basilic, romanesco et graine de courge
- LE CARPACCIO DE SAUMON** ..... 19€  
Saumon Label Rouge de la Poissonerie du Grand Bleu, asperges vertes du Vaucluse, vinaigrette de moutarde au poivre de Timut

- LES TARTINABLES DU MOMENT** ..... 6€
- LE PETIT FARÇI ALLA PIZZETTE** ..... 8€  
Pâte à pizza farçie à la crème de mascarpone
- L' ARANCINI D' HUGO & LOUISE** ..... 12€

Toutes les mozzarella du bar à mozza sont accompagnées de tomate ancienne de Pernes-les-Fontaines, de roquette et d'un pesto de basilic maison

### BAR À MOZZA

- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP** ..... 14€<sup>50</sup>
- TRESSE DE MOZZARELLA DI BUFALA** ..... 15€
- BURRATA AOP** ..... 17€<sup>50</sup>
- LA SPÉCIALE** ..... 20€

## LES PLANCHES

- LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES** ..... 20€
- LA PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS** ..... 15€<sup>50</sup>
- LA PLANCHE DÉGUSTATION** ..... 34€<sup>50</sup>
- LA PLANCHE DES AMICIS** ..... 69€

## LES ROULÉS *la spécialité côté pizza ! fourés à la Mozzarella Fior Di Latte*

- IL CLASSICO** Roquette, parmesan, pesto & jambon cru ..... 16€
- IL CECILIA** Prosciutto Cotto Gran Biscotto Classico, champignons du moment ... 15€
- LE MAGRET** Magret de Canard fumé maison, coulis d'orange et cacahuète ..... 17€

## LES FOCCACIAS

- NATURE** FARCIE AUX OLIVES NOIRES ..... 10€
- BISCOTTO** Prosciutto Cotto Gran Biscotto Classico, cacahuète et jus de viande .... 17€
- AGNELLO** Pois Chiches à l'ail et épices douces, Agneau éfiloché *végé disponible* ..... 18€

## PLATS SIGNATURES

*les plats signatures sont servis sans garniture*

- LA VOLAILLE** ..... 21€  
Snackée au beurre noisette et sauce aux champignons du moment
- LA SAUCISSE NAPOLITAINE** ..... 22€  
Sauce relevée au piment Chipotle
- LE CALAMAR** ..... 24€  
En Persillade à l'ail des ours, crème citronnée

## LES GARNITURES

- Pâtes du moment** Sauce fromage et Épices douces ..... 6€
- Mousseline de pomme de terre** À la ciboulette ..... 6€
- Épinard de Pernes les Fontaines** au Poivre Kerala ..... 7€
- Légumes Croquants** Au Miel de Saint Didier et graines Torréfiés ..... 7€

## PASTA & BASTA

*pâtes fraîches venues directement d'Italie  
sans gluten disponibles sur demande*

- GNOCCHI À LA CRÈME DE PICANTE** ..... 24€  
Gnocchis fraîches, spianata italienne, pointe de burrata, chips piquante et salade d'herbes
- PACHERRI AUX CHAMPIGNONS & VOLAILLE** ..... 23€  
Pâtes fraîches, sauce suprême aux champignons, volaille grillée
- SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA** ..... 25€  
Pâtes fraîches, sauce Napolitaine, piment, câpres, olives taggiasche et anchois
- FUSILLONE ARTICHAUT** ..... 26€  
Pâtes fraîches, sauce artichaud & oignons italiens Rossa Lunga confits au balsamique, guanciale grillé (*option végétarienne disponible*)
- LASAGNA DELLA NONNA** ..... 20€  
Bechamelle au pecorino pepato

## PIZZA NAPOLETANE

<b>MARGHERITA</b> ..... Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, basilic frais, huile d'olive et olives noires à la grecque	13€
<b>NAPOLITAINE</b> ..... Tomate de Provence, ail frit, huile d'ail légère, olives à la grecque et anchois à la provençale	14€
<b>VEGETARIANO</b> ..... Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, légumes du soleil en brunoise, pesto de brocoli, cerfeuil	15€
<b>5 FORMAGGI</b> ..... Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Grana Panado, Ricotta, Chèvre de la Chèvrerie des Fontaines à Pernes et olives noires à la grecque, origan	16€
<b>CALZONE PICANTE</b> ..... Tomate de Provence, Spianata, Chèvres de Pernes, fior di latte, topping de poivrons	16€
<b>POLLO</b> ..... Mozzarella Fior Di Latte, base crème, volaille épicé, poivrons confit, cebette et oignon rouge, topping d'Épices italiennes	17€
<b>CHÈVRE MIEL</b> ..... Mozzarella Fior Di Latte, Chèvre et Miel de Pernes les Fontaines, oignons et cerneaux de noix grillé, salade d'Épinards	17€
<b>SALSICCIA</b> ..... Mozzarella Fior Di Latte, Crème moutarde, Saucisses de Modène snackées, tomate Roma séchées, compôtée de poivrons	17€
<b>BELLISSIMA</b> ..... Tomates de Provence, Buffalo Campagna, tomates cerises confites, parmesan, pesto de cerfeuil & basilic cremé, sommité de cerfeuil	18€
<b>PARMA</b> ..... Tomates de Provence, roquette, tomates cerises, olives noires à la grecque, poudre de parmesan, Burata di Bufala, jambon de Parme AOP et pesto maison	18€
<b>SALMONE</b> ..... Crème, mozzarella Fior Di Latte, Chou Romanesco, Saumon Label Rouge, crème d'Aneth	18€
<b>CANNIBALE</b> ..... Mozzarella Fior Di Latte, Tomate de Provence, Polpette de Boeuf, Saucisse de Modène, Spianata, Guanciaie rôti et jaune d'oeuf	20€

### LES ENGAGEMENTS D'HUGO & LOUISE

Chez Hugo & Louise, tous nos produits sont sélectionnés avec soin. Producteurs 100% ITALIENS et Producteurs locaux font de pairs sur notre carte. Nous souhaitons favoriser les circuits courts et travaillons pour cela avec la Chèvrerie des Fontaines, la Poissonnerie du Grand Bleu, le Jardin des Papes... Nous travaillons également au fil des saisons pour nos fruits et légumes afin de garantir fraîcheur et respect de la nature

## BAMBINO 11€

1 sirop

Baby pizza Mammargherita ou Baby pâtes au Peto ou Tomate

1 boule de glace Vanille ou Sorbet Chocolat ou Fraise

## DOUCEURS PÂTISSIER BATTU

MAÎTRE PÂTISSIER PERNES-LES-FONTAINES 8€50

ENTREMET CHOCOLAT CACAHUËTE

TARTE CITRON MERINGUÉE

BABA AU RHUM

DESSERT DU MOMENT

## GLACES BIO TERRE ADÉLICE

ARTISAN GLACIER BIO D'ARDÈCHE

Nos glaces changent au rythme des saisons ; parfums estivaux

1 boule 3€50

2 boules 6€

3 boules 8€

Vanille Gousse • Cerises Amarena • Yaourt • Corne de Gazelle  
Noisettes Caramélisées • Fraise • Litchi • Pêche Blanche • Citron Vert  
• Pistache • Sorbet Chocolat • Café

### L'AFFOGATO

1 boule Vanille Gousse BIO TERRE ADÉLICE • Café Maison du Bon Café ..... 6€50  
+2€ BAILEY'S

### LE COUPE GOURMANDE

2 boules Yaourt • 1 boule Noisette, coulis spéculos • chantilly ..... 9€

### LA FRESCHEZZA

2 boules Citron Vert BIO TERRE ADÉLICE • Alcool Grappa Cellini ..... 8€

nos prix sont indiqués en euros TTC, services inclus.  
la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.