



MENU



COCKTAILS

"Spritz" - 12cl 9.50

Aperitivo Furlani, vin blanc pétillant, eau gazeuse

'Spritz' Limoncello - 12cl 10.00

Limoncello Furlani, vin blanc pétillant, eau gazeuse

Negroni - 6cl 8,50

Campari, Vermouth rouge Noilly Prat, Gin Baccae

Boulevardier - 6cl 8,50

Campari, Vermouth rouge Noilly Prat, Bourbon Buffalo Trace

Gin Tonic - 12cl 9.50

Gin Sapio, tonic

SANS ALCOOL

Spritz 0% - 12cl 9.00

Nona Spritz, eau gazeuse

Gin Tonic 0% - 12cl 9.00

Peppy Spice Artonic, tonic

Bière Moretti 0% - 33cl 5,00

Sans alcool !

APÉRITIFS



Bière Moretti - 33cl 4,50

Blonde, légère, italienne

Pastis de la Plaine - 2cl 4,00

De Marseille !

Kir (CASSIS) - 12,50cl 5,00

Au vin blanc

Au vin blanc pétillant 7,00

Vermouths - 6cl

Rouge - "Muz" Partida Creus 5,50

Blanc - Furlani 5,50

SOFTS

Jus de fruits - Meneau - 25cl 5,00

Pomme, ou raisin blanc

Ginger beer - Gingeur 33cl 5,50

Boisson gazeuse au gingembre

Soda Fizz - Meneau - 33cl 5,50

Cola, orange, ou cassis-basilic-menthe

Thé glacé - Meneau - 25cl 4,50

Pêche

Sirops - Meneau - 2,50

Menthe, citron, ou grenadine

Eau Minérale - 75cl 4,50

Gazeuse

VINS AU VERRE

Voir notre carte des vins!





Extras & Salades

Olives vertes géantes

De Vénétie

5.00

Roquette

Velours de balsamique et pecorino

6.00

Crème de ricotta

Miel et piment doux

7.50

Bol de salade verte

Batavia



3.00

La grande salade

Batavia, roquette, mozza fior di latte, olives, pommes de terre rôties, oignons rouges, amandes, chapelure maison au pecorino

15.00

PIZZA

--- PÂTE LONGUE FERMENTATION AU LEVAIN ---

Margherita

Sauce tomate, mozza fior di latte

12.00

Marga V2

Sauce tomate, mozza fior di latte, velours de balsamique, pecorino



13.50

Braz

Sauce tomate, mozza fior di latte, spianata piccante, crème d'ail confit, oignons rouges, piment doux

15.00

Tony

Crème de ricotta, mozza fior di latte, oignons rouges, jambon blanc (maison Carrié), comté, persil, origan

15.50

5 Fromages

Crème de ricotta, mozza fior di latte, comté, fontina, pecorino, chapelure au pecorino

15.50

Amável

Crème de carottes, mozza fior di latte, olives taggiasche au thym, oignons rouges, amandes torréfiées, persil

15.50



Alberto

Crème de ricotta, mozza fior di latte, pommes de terre rôties, fontina, 'nduja calabrese, chapelure maison au pecorino

16.00

Cetara

Sauce tomate, mozza fior di latte, crème d'ail confit, anchois, olives taggiasche au thym, colatura, persil

16.50



Razowski

Crème de brocolis, mozza fior di latte, crème d'ail confit, mortadelle à la truffe, roquette (en cuisson), piment doux

17.00

Pizza du moment: Nous consulter!



Cafés

Espresso 2.00

Noisette 2.50

Café Corretto 4.00

Un espresso avec une goutte d'alcool!

- Corretto du Chef: à la cachaça!

- Corretto liqueur de noisette



Desserts



Tiramisù ! 6.00

Au café (sans alcool)

Fontainebleau 8.50

À la confiture de clémentines



Digestifs

Limoncello 6.00

Acqua di Cedro 6.50

Grappa 6.50

Bas-Armagnac 6,50

Amaro 6.50

Liqueur de café 5.50

Menthe glaciale 6.00

Délice de caramel 5.00

