

Toutes nos pizzas et panuozzos sont étalés à la main et cuits dans un four à bois

MARGHERITA : sauce tomate, mozzarella di Bufala, feuilles de basilic, huile d'olive extra-vierge	13,50€
QUATTRO FORMAGGI : sauce tomate, mozzarella di Bufala, gorgonzola, après cuisson : parmigiano reggiano, ricotta au basilic	14,50€
SALMONE : crème fraîche, pousses d'épinards, mozzarella di Bufala, après cuisson : saumon fumé, ricotta au basilic	14,50€
MORTADELLA : crème fraîche, mozzarella di Bufala, après cuisson : mortadella, ricotta au basilic, crème de pistache	14,50€
VEGETARIENNE : sauce tomate, marmelade d'oignons rouges, aubergines grillées, mozzarella di Bufala, poivrons, artichauts, champignons de Paris	14€
MAESTRO : sauce tomate, poulet rôti, tomates cerises, gorgonzola, après cuisson : Roquette, mozzarella, crème vinaigre balsamique	14,50€
TARTUFO : crème fraîche, crème de truffe noire, champignons de Paris, après cuisson : mozzarella di Bufala, huile de truffe, jambon di Parma, ricotta au basilic, roquette	15,90€
DIAVOLA : sauce tomate, mozzarella, marmelade d'oignon rouge, salami piquant, origan, après cuisson : parmigiano en copeaux	14,50€
WURSFEL&PATATINE : sauce tomate, mozzarella, wurstel et frites, Ricotta au basilic,	14,50€
DOLCE CAPRINA : crème fraîche, mozzarella di Bufala, chèvre, miel, noix, basilic	14€
REGINA : sauce tomate, mozzarella di Bufala, champignons, après cuisson : jambon blanc, roquette	14€
NAPOLITAINE : sauce tomate, mozzarella di Bufala, anchois, câpres	14€
RAVIOLES : crème fraîche, ravioles, mozzarella di Bufala, ricotta au basilic	
CALZONE et salade : sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella di Bufala	
CALZONE végétarienne : sauce tomate, champignons, aubergines grillées, poivrons	

Les parnozzos

SALMONE : saumon fumé, ricotta, Philadelphia au basilic, mozzarella di Bufala, roquette, pignons de pin	13€
CRUDO : délice de tomates séchées, mozzarella di Bufala, jambon Parme roquette, noix	13€
PISTACCHIO : crème de pistache, mozzarella di Bufala, mortadelle, huile d'olive, roquette	13€



LE PETIT NAPLES
RESTAURANT • PIZZERIA

Tél. 04 75 81 10 47

Nos salades



La César : salade, tomates cerises confites, poulet rôti, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César	14€
La Bufala : mozzarella di Bufala AOP, salade, tomates cerises, œuf, croûtons, pesto	14€
Saumon gravlax mariné à la lavande : crème au raifort, toast de pain grillé, salade	14€
Chevre chaud : salade, tomates cerises, croutons, noix, toast de chevre chaud, miel	14€
<i>Les plats, uniquement le soir</i>	
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites maison à la truffe et parmesan	18€
Paleron de bœuf braisé, polenta crémeuse, endives rôties	18€
Ribs de porc au barbecue, frites maison à la truffe et parmesan	18€
Poulpe grillé , réduction de tomates cerises, pesto, écrasé de patates douces au paprika fumé, fenouil grillé	19€
Saint Jacques à la badiane, croustillant de pommes de terre, crème de panais	21€

Les plats, uniquement le soir

Les Suggestions Italiennes

GNOCCHIS à la betterave, sauce gorgonzola et chutney d'oignon rouge	14€
LASAGNES de bœuf, crème au parmesan, pesto, oignons frits	15€
SPAGHETTIS à la napolitaine, polpettes de veau, pesto et copeaux de parmesan	15€
LINGUINE aux écrevisses et à la bisque de homard, copeaux de parmesan	15€
L'AUTENTICA CARBONARA , guanciale, pecorino, jaune d'œuf et parmesan	15€
LA PUTTANESCA , mezzi rigatoni, anchois, sauce tomates et olives	15€

Les desserts

Fondant au chocolat Valrhona , crème glacée à la vanille et chantilly	9€
Cheesecake à la pistache et sa ganache au chocolat	8€
Tiramisu , cerises confites à l'amarena, brownie, crème glacée au café	8€
Tiramisu classique , crème glacée au noix	8€
Semifreddo et son coulis de fruits rouges	8€
Ananas rôti , panna cotta au basilic, biscuit croquant, chantilly de yaourt grecque	8€
Panna cotta alla perra (crèmeux à la vanille et sa douce compotée de poires)	8€
Baba au rhum , crème de pistaches et chantilly de yaourt grecque	9€
Boule de glace (noix, pistache, café, vanille, chocolat, fruits rouges, citron, fraise, menthe-chocolat, rhum-raisin)	
<i>Fromages</i>	2,50€
Assiette de fromages : Saint Marcellin, Picodon et Comté	8€
Faisselle : nature / crème / sucre / coulis fruits rouges	5,50€

Plat du jour 12€

Formule du jour 15,90€

Uniquement le midi

Côte du Rhône,	75cl 25€
Montepulciano	75cl 28€
Viognier,	75cl 21€
Côte de Gascogne	75cl 20€
Côte de Provence	75cl 25€
Café	2,80€

Règlements : CB, tickets et cartes restaurant ou espèces



Tous nos plats à la carte sont faits maison par notre chef.

Liste des aliments allergènes majeurs (réglementation du 1^{er} juin 2009)

Tous nos produits peuvent contenir des Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales. Crustacés et produits à base de crustacés, Oeufs et produits à base d'oeufs Poissons et produits à base de poissons, Arachides et produits à base d'arachide, Soja et produits à base de soja Lait et produits à base de lait (y compris de lactose), Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits. Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), Lupin et produits à base de lupin, Mollusques et produits à base de mollusques.