

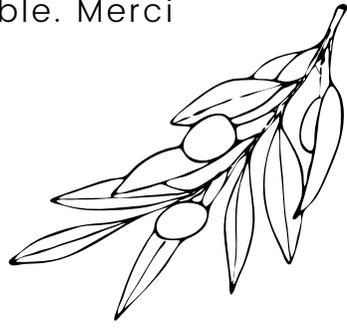
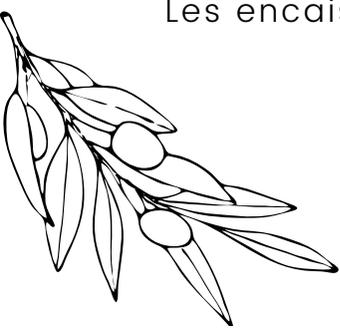


BARBU'CO

Ouvert du mardi au samedi

Les encaissements se font à table. Merci

Prix nets TTC





BEVANDE FRESCHE

CAROLA BLEUE 50CL	3.80
EAU PLATE ITALIENNE 75CL	4.70
SAN PELLEGRINO 50CL	3.80
SAN PELLEGRINO 100CL	7.00
COCA COLA / COCA ZÉRO 33CL	3.70
GINGER BEER / GINGER ALE 20CL	4.50
JUS DE FRUITS 25CL	3.50
Orange, pomme, abricot et tomates	
LIMONADE ARTISANALE DE SICILE 27.5CL	4.70
Nature, citron et orange sanguine	
DIABOLO 30CL	4.90
ICE TEA 33CL	3.50
SIROP 2CL	2.00
EAU POTABLE GRATUITE	

BEVANDE CALDE

EXPRESSO	2.30
DOUBLE EXPRESSO	3.90
CAFÉ ALLONGÉ	2.30
CAFÉ AU LAIT	3.70
LATTE MACCHIATO	4.50
CAPPUCCINO ITALIANO	4.30
CAFÉ AMARETTO / IRISH	9.00
THÉ OU INFUSION	4.00
CHOCOLAT CHAUD	4.00
SUPPLEMENT CHANTILLY	0.50

BIRRE ALLA SPINA

25CL | 50CL

MÉTÉOR

3.50 | 6.30

Pils blonde d'Alsace

MÉTÉOR BLANCHE

4.90 | 8.90

PIETRA

4.80 | 8.80

Lager ambrée corse

PORETTI

4.50 | 8.20

Lager blonde italienne

MÉTÉOR IPA

4.90 | 8.90

PICON BIÈRE

4.50 | 7.80

Amer marseillais à l'orange

SOMMER BIÈRE

4.50 | 7.80

Amer alsacien à la mandarine

CYNAR BIÈRE

4.50 | 7.80

Amer italien à l'artichaut

MONACO

3.50 | 6.30

Bière blonde, grenadine, limonade

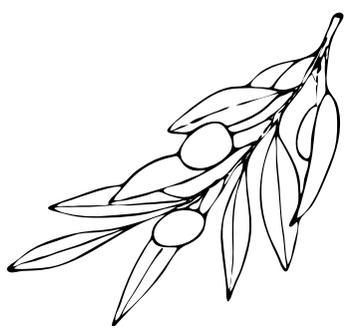
PANACHÉ

3.50 | 6.30

Bière blonde, limonade

BIÈRE SANS ALCOOL 33CL

5.50





SPRITZ

APEROL 20CL | 8.50

LIMON 20CL | 8.50

HUGO 20CL | 8.50

CAMPARI 20CL | 8.50

VENEZZIO 20CL | 6.00

Spritz sans alcool

APERITIVI

MARTINI BIANCO 6CL | 5.00

MARTINI ROSSO 6CL | 5.00

MARTINI ROSATO 6CL | 5.00

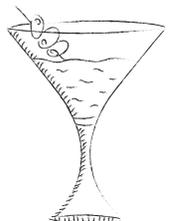
MARTINI RISERVA RUBINO 6CL | 6.00

CAMPARI 6CL | 5.00

RICARD 2CL | 4.00

COMME UN KIR 16CL | 7.00

Vin blanc, crème de cassis, pêche ou mûre



COCKTAILS

NEGRONI 9CL | 10.00

Gin, Campari, Vermouth

MOJITO 20CL | 10.00

AMERICANO 12CL | 8.00

GIN TONIC 20CL | 10.00

TUTTI I "MULES" 20CL | 10.00

London, Moscow ou Caribbean

EXPRESSO MARTINI 20CL | 10.00

COCKTAIL DU MOMENT

Voir ardoise

SANS ALCOOL

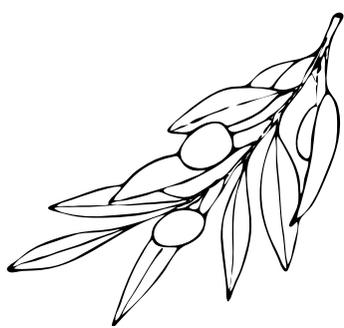
VIRGIN MOJITO 25CL | 7.00

GINNY'S 25CL | 7.00

Ginger Ale, sirop de sureau et eau pétillante

MOCKTAIL DU MOMENT | 7.00

Voir ardoise





ANTIPASTE E BURRATE

LA PLANCHETTE MIXTE | 24.00

Assortiment de charcuteries et de fromages italiens, servi avec des olives Taggiasche et de la focaccia maison

LA PLANCHETTE FORMAGGI | 19.00

Assortiment de fromages italiens, servi avec du pain maison et de la confiture

BURRATA BASILIC ET TOMATES SÉCHÉES | 16.00

Burrata des Pouilles au pesto de basilic maison, tomates cerises et tomates séchées. Servie avec de la roquette et de la focaccia maison

BURRATA À LA TRUFFE | 18.00

Burrata des Pouilles au pesto de truffes et truffes fraîches d'été, servie avec de la roquette et de la focaccia maison

SALADE CAPRESE | 18.00

Salade verte, tomates anciennes, mozzarella di bufala, huile d'olive et basilic frais

SALADE GOURMANDE | 19.00

Salade mixte, légumes du soleil grillés, jambon de Parme, billes de mozzarella et vinaigrette à l'italienne

SALADE TONNO | 19.00

Salade mixte, tomates, oignons rouges confits, ventrèche de thon, burratina et huile d'olive

SALADE VERTE | 4.00

FOCACCIA | 6.00



LA CUCINA DELLO CHEF PASQUALE

TAGLIATTA DI MANZO | 25.00

Faux filet de boeuf charolais recouvert de fines tranches de parmesan et d'un filet de crème balsamique, pommes de terres râtées rôties et roquette

VITELLO TONATO | 25.00 *

Fines tranches de veau, servies avec de la salade verte et des tomates cerises, recouvertes d'une sauce au thon, huile d'olive, citron, anchois, câpres et œufs
*Ou, en entrée, 17.00

SPAGHETTI ALLA PESCATORA | 25.00

Spaghetti frais aux gambas, calamars, tomates cerises rôties et sauce tomate

SPAGHETTI ALLE VONGOLE | 24.00

Spaghetti frais aux palourdes, tomates cerises et persillade
*Selon arrivage

COCCIO TARTUFO | 21.00

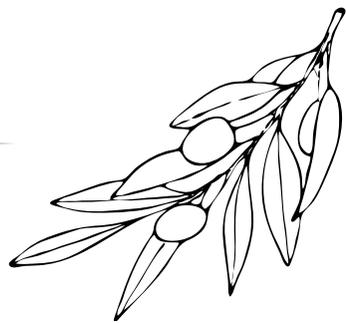
Cocotte de maccheroni au pesto de truffes, crème, parmesan et fontina, recouverte de pâte à pizza et cuite au four

RIGATONI AL POMODORO STRACCIATELLA | 17.00

Pâtes fraîches à la sauce tomate, ail et basilic frais, servies avec une crème de burrata des pouilles.

SUGGERION DU CHEF

Voir ardoise





LE PIZZE

MARGHERITA | 14.00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, mozzarella fior di latte et basilic frais

NAPOLETANA | 17.00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, olives Taggiasche, anchois, câpres et basilic frais

CALABRESE | 21.00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salami piquant calabrais, burrata des Pouilles, poivrons marinés, roquette et piment d'Espelette

PEPERONI | 18.00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salami piquant, N'duja (chair à saucisse calabraise très épicée) poivrons marinés et oignons rouges confits

PARMA | 20.00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois d'affinage, roquette et copeaux de parmesan

CAPRICCIOSA | 18.00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, artichauts et olives Taggiasche

QUATTRO STAGIONI | 17.00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines et courgettes grillées, artichauts, champignons et basilic frais



CALZONE | 17.00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris et parmesan

FORMAGGI | 19.00

Mozzarella Fior di latte, Scamorza fumée, Taleggio, Fontina, Gorgonzola et ciboulette

PARMIGIANA DI ZUCCHINE | 17.00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, courgettes gratinées au parmesan et basilic frais

TARTUFO | 23.00

Crème au pesto de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, roquette, copeaux de parmesan et truffes fraîches d'été

TONNO E CIPOLA | 19.00

Mozzarella fior di latte, ventrèche de thon, olives Taggiasche, oignons rouges confits, basilic frais et origan

MORTAZZA | 18.00

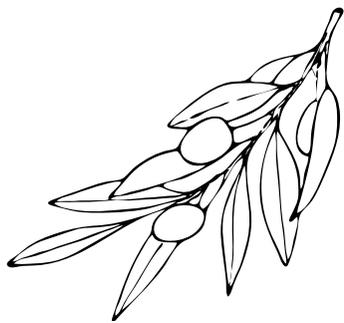
Mozzarella fior di latte, mortadelle à la pistache, stracciatella des Pouilles, pistaches concassés et basilic frais.

GENOVESE | 18.00

Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises rôties, stracciatella des Pouilles et noisettes torréfiées

PIZZA DU MOMENT

Voir ardoise





DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ | 8.00

L'original : mascarpone, Amaretto, café

MELA GOURMET | 9.00

Pommes caramélisées à la cannelle, crumble et boule de glace à la vanille de la maison Antica Del Corso

PANNA COTTA | 8.00

Aux fruits de saison

CANNOLO SICILIANO | 9.00

Cigare de pâte croustillante fourré à la ricotta sucrée, pistaches concassées et copeaux de chocolat noir

AFFOGATO | 6.00

Glace artisanale à la vanille arrosée d'un expresso brûlant et parsemée de noisettes concassées

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE ET AMARETTO | 8.00

DESSERT AU CHOCOLAT SELON L'HUMEUR DU CHEF | 9.00

BOULE DE GLACE DE LA MAISON ANTICA DEL CORSO | 2.50

Vanille, fraise, chocolat, noisette et citron

"l'uomo è ciò che mangia"

