

LE PIZZE

come a Napoli

le chef Pasquale & Luciano mettent la main à la pâte !

Pizze rosse

Margherita	12,00
tomates, Mozzarella « fleur de lait », basilic	
Napoletana	15,00
tomates, Mozzarella « fleur de lait », olives taggiasche, anchois et basilic	
Calabrese	18,00
tomates, salami piquant calabrais, poivrons, roquette, burrata et piment	
Peperoni	15,00
tomates, Mozzarella « fleur de lait », oignons rouges confits, poivrons, salami piquant	
Parma	16,50
tomates, Mozzarella « fleur de lait », jambon de Parme, roquette et Grana Padano	
Tonno e cipolla	18,00
tomates, Mozzarella « fleur de lait », ventrèche de thon, oignons rouges caramélisés, olives taggiasche et basilic	
Mezza Luna (comme une Calzone)	14,50
Mozzarella « fleur de lait », jambon blanc, champignons, tomates	



Pizze bianche

Formaggi	16,00
Mozzarella « fleur de lait », Scamorza fumée, Taleggio, Fontina, Gorgonzola et ciboulette	
Regina	15,00
Mozzarella « fleur de lait », jambon cuit, champignons, Grana Padano et ciboulette	
Tartufo funghi	16,50
Mozzarella « fleur de lait », pesto de truffes, fondue de parmesan, champignons et roquette	
Tartufo Bresaola	18,00
Mozzarella « fleur de lait », pesto de truffes, Bresaola (viande de bœuf séchée) roquette et tomates confites	
Vegetariana	14,00
Mozzarella « fleur de lait », courgettes, aubergines, tomates cerises, champignons et pesto de basilic	

ANTIPASTI E BURRATE

Planchette de charcuteries et fromages, focaccia	18,50
Planchette de fromages italiens	14,50
Burrata au pesto de basilic, roquette, focaccia	13,50
Burrata aux tomates séchées, roquette, focaccia	14,50
Burrata au pesto de truffes. roquette, focaccia	15,50
Supplément focaccia	3,00

UN PO' DI CUCINA...

Coccio di maccheroni al tartufo e fontina	17,00
Maccheroni aux truffes d'été et fontina, servi dans une cocotte recouverte de pâte à pizza et cuite au four	
Linguine alle vongole	18,40
en fonction de l'arrivage de palourdes fraîches	
Risotto, gambas poêlées en persillade	18,90
tomates cerises	
Spaghetti au calamar et aux gambas	19,00
alla pescatora	
Faux Filet de bœuf « charolais » (Tagliata di manzo)	19,50
roquette et pommes de terre au four	

DOLCI

Scropino (sorbet citron au prosecco)	7,00
Tiramisù, l'original (Mascarpone, Amaretto, café)	7,00
Panna cotta aux fruits de saison	7,00
Crème brûlée à la vanille Bourbon (cerises amarena + 1 €)	7,00
Torta al cioccolato	7,00
Ciambella alla Nutella	7,00
Petite pizza fourrée au Nutella	

APERITIVI

SPRITZ :

Apérol	8,00
Limon (limoncello)	8,00
Campari	8,00
Martini bianco, rosso, rosato	8,00
Americano Sirene	10,00
(liqueur italienne de gentiane, orange amère avec une touche florale)	
Spritz Venezia, sans alcool	4,50
Martini bianco/rosso/rosato 5 cl	4,50
Martini Riserva ambrato/rubino 5 cl	4,70
Campari 5 cl	4,50
Ricard 3 cl	3,00
Vin Blanc cassis / pêche / mûre 12 cl	4,70

BIRRE ALLA SPINA

25/50 cl

Météor (pils blonde d'Alsace)	3,00 / 5,80
Météor de saison blanche	4,00 / 7,50
Le Castor (IPA canadienne)	4,50 / 8,50
Pietra (lager ambrée corse)	3,80 / 7,00
Poretti (lager blonde italienne)	3,80 / 7,00
Météor à la cerise	3,90 / 7,00
Monaco	3,20 / 5,80
Picon bière (amer marseillais à l'orange)	3,80 / 7,10
Sommer bière (amer alsacien à la mandarine)	3,80 / 7,10
Cynar bière (amer italien à l'artichaut)	3,80 / 7,10

BIRRE IN BOTTIGLIA

Moretti alla Toscana 50cl	6,00
Moretti "l'autentica"	4,00
Desperados 33,5 cl	5,80

BEVANDE FRESCHE

San Pelligrino 50 cl	3,80
Sole (eau plate ou pétillante italienne) 75 cl	4,70
Thé glacé Rauch 33 cl	3,50
Coca Cola / Coca Zéro 33 cl	3,50
Ginger ale, Sodarossa	4,50
Jus de fruits Granini 25 cl (tomate, orange, pomme, pêche)	3,20
Limonade artisanale POLARA (Sicile) 27,5 cl (nature, citron, orange sanguine, amer « chinotto »)	4,00
Limonade artisanale POLARA (Sicile) 27,5 cl « cedrata » à l'extrait de cédrat, presque comme un citron	4,50

VINI

le verre 12 cl la bouteille 75 cl

bianco

Grillo bio DOC (Sicile) fruité et rond, notes d'agrumes	4,60	26
Chardonnay bio IGT vegan (Vénétie) raffiné et équilibré	4,70	27
Falia (Vénétie) équilibré, notes de fruits exotiques	5,10	30
Vermentino La Traversata IGT (Toscane) sec, fruits mûrs, légère acidité	5,70	33
Dogajolo IGT (Toscane) sec et minéral, notes d'agrumes	6,00	34

rosato

Rosé dell' Estate (Sicile) fruité	4,20	29
Dogajolo IGT (Toscane) sec et minéral	6,50	39

spumanti

Prosecco DOC	5,20	29
Moscato d'Asti DOCG	5,20	29
Lambrusco "Cantina di carpi" DOP	5,20	29

ROSSO

Terre di Chietti (Abruzzes) léger, avec du corps	5,90	35
Nero di Troia Puglia IGT (Pouilles) rond, tannique et fruité	5,10	30
Nero d'Avola IGT (Sicile) tannique avec des notes de cerises	5,50	30
Primitivo IGT La Traversata (Pouilles) puissant, fruité et tannique	6,50	34
Dogajolo IGT (Toscane) mi-corsé, fruits des bois	6,00	35
Barbera d'Asti (Piémont) mi-corsé, fruits rouges	6,50	37
Ciù Ciù Gotico Piceno DOP (Marche) puissant, tannique et épicé	7,20	42

COCKTAILS

Le Barbette, sans alcool	7
Jus d'orange, d'ananas et banane, sirop de cerise et un trait de citron	
Le Ginny's, sans alcool	7
Ginger ale, eau pétillante et sirop de sureau	
Bellini	8
Prosecco Martini, nectar de pêche, crème de pêche	
Negroni Americano	8
Campari, Martini rouge, soda	
Mojito au basilic	9
Rhum, citron vert, sucre de canne, basilic, eau gazeuse	
Negroni	8
Campari, Martini rouge, Gin	

BEVANDE CALDE

Expresso / Décaféiné	2,00
Grand café / Café rallongé	2,80
Double expresso	3,80
Café au lait / Cappuccino	3,50
Café viennois	3,50
Chocolat chaud ou viennois	4,00
Thé ou Infusion Damman	3,50
Supplément lait, crème, chantilly	0,50
Irish Coffee (whisky irlandais)	8,00
Coffee « italiano » à l'Amaretto	8,00

ALCOLICI, ADV, LIQUORE

(4 cl)

Grappa blanche Piave	7
Grappa ambrée Piave	7
Sambucca dei Cesari	6
Limoncello	6
Amaretto di Saronno	7
Americano rosso « liqueur du Lac de Garde » Sirene (5cl)	9
Canto amaro « liqueur amère du Lac de Garde » Sirene (5cl)	9
Cognac VSOP L'Héraud	8
Cognac XO L & F Charlemagne	10
Armagnac Tariquet VSOP	8
Whisky Awa double fût n° 7	9
Whisky Monkey Shoulder	8
Gin Scapegrace 57° (Nouvelle Zélande)	10
Rhum Diplomatico	8
Rhum Bacardi Carta blanca	8
Rhum Angostura 1919	9

Prix nets en euros