

# Entrées & Antipasti

Burratina Crémeuse & Tartare de Légumes	8,50
Arancini Mozzarella & Pesto	9,00
Assiette de Charcuterie Italienne	9,50
Farandole d'Antipasti	16,00



## Pasta 13,90€

Composez vos pâtes vous-même !

### Pâtes au choix :

- Linguine
- Penne
- Mafaldine - coup de ♥ de Tonton Aldo
- Rigatoni
- Gnocchis
- Tortellini Gruyère AOP (+2€)
- Tortellini Ricotta Epinard (+2€)
- Tortellini Carne (+2€)
- Tortellini Tomato Mozzarella BIO (+2€)

### Sauces Maison au choix :

- Bolognaise
- Carbonara
- Pesto
- Saumon
- 4 Fromages
- Crème de Truffes & Champignons de Paris (+1€)

Supplément Jaune d'Œuf - poules élevées en plein air (+1€)  
Supplément Burrata Entière (+4€)

## Les Plats

<b>Risotto Pollo e Funghi</b>	<b>15,90</b>
<i>Risotto Arborio, Sauce crémeuse aux Champignons de Paris, Filet de Poulet, Spianata et Jus Corsé.</i>	
<b>Salade Italienne</b>	<b>15,90</b>
<i>Roquette, Artichauts, Burratina, Tomates Cerises, Avocat, Carottes Râpées, Aubergines Marinées, Tartare de Légumes, Vinaigrette au Basilic</i>	
<i>Au Choix: Jambon Cru Italien, Bresaola ou Falafel</i>	
<b>Tartare à l'Italienne</b>	<b>16,90</b>
<i>Pesto, Parmesan, Cornichons, Câpres, Tomates Confites et Roquette</i>	
<i>Accompagnement : Frites</i>	
<b>Pavé de Rumsteak Mariné</b>	<b>16,90</b>
<i>Charolais - 180g</i>	
<i>Accompagnement : Frites, Salade &amp; Sauce Béarnaise</i>	

## Dolci

<b>Cannoli Crème de Pistache (x4)</b>	<b>5,50</b>
<b>Fondant Chocolat</b>	<b>6,00</b>
<b>Panna Cotta</b>	<b>6,00</b>
<b>Crème Brulée Pistache</b>	<b>6,00</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>6,50</b>
<b>Pizza Banane/Nutella</b>	<b>7,50</b>
<b>Café Ultra Gourmand</b>	<b>9,50</b>
<b>Boules de Glaces</b>	
1/2.50 2/4.50 3/6.00	

## A l'Ardoise...

Pasta du Jour

OU

Pizza du Jour

Le Midi Uniquement

10,90

## Menu Bambino

Pizza Prosciutto Infant

OU

Steak Haché Frites

OU

Linguine Bolognaise

+ Un Sirop à l'Eau + Une Boule de Glace

9,90

TOURNEZ LA PAGE POUR DECOUVRIR  
NOS PIZZAS NAPOLITAINES!



# Pizzas Napolitaines

<b>Marguerita</b>	Tomate, Fior di Latte, Basilic	<b>10,90</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomate, Fior di Latte, Jambon Blanc Italien, Basilic	<b>12,90</b>
<b>Regina</b>	Tomate, Fior di Latte, Jambon Blanc Italien, Basilic, Champignons	<b>13,90</b>
<b>Bolognaise</b>	Tomate, Fior Di Latte, Bolognaise Maison, Oignons Rouges, Tomates Séchées, Straciatella, Roquette	<b>14,90</b>
<b>Diavola</b>	Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Poivrons, Spianata	<b>14,90</b>
<b>Solo Fromaggio</b>	Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Provola Fumée, Fromage de Chèvre, Parmesan	<b>14,90</b>
<b>Pesto</b>	Base Crème, Fior di Latte, Poulet, Tomates Séchées, Pesto, Parmesan, Tomates Cerises, Basilic	<b>14,90</b>
<b>Verde</b>	Tomate, Fior di Latte, Artichauts, Poivrons, Champignons, Aubergines, Courgettes, Roquette, Tomates Séchées, Basilic	<b>14,90</b>
<b>Savoyarde</b>	Base Crème, Fior Di Latte, Lardons, Oignons Rouges, Pommes de Terre, Reblochon	<b>14,90</b>
<b>Bresaola</b>	Tomate, Bresaola, Straciatella, Parmesan, Roquette, Basilic	<b>15,90</b>
<b>Alto</b>	Tomate, Fior di Latte, Speck, Provola Fumée, Roquette, Tomates Séchées	<b>15,90</b>
<b>Burrapizza</b>	Tomate, Fior di Latte, Jambon Sec Italien, Parmesan, Burratina Entière, Basilic	<b>16,90</b>
<b>Tartufata</b>	Base Crème, Poêlée de Champignons de Paris, Straciatella, Roquette, Jambon Sec Italien, Tomates Séchées	<b>17,90</b>

Ingrédients supplémentaires (+1,50€)  
Supplément Burratina (+4€)

## Bevande & Vino !

<b>Sodas (25cl)</b>	<b>3,80€</b>
Coca, Coca Zero (33cl), Fanta (33cl), Fuze Tea, Sprite, Schweppes Tonic ou Agrumes	
<b>Sirop à l'eau &amp; Diabolo</b>	<b>2,50€</b>
<b>Evian ou Badoit (50cl)</b>	<b>3,50€</b>
<b>Evian ou Badoit (100cl)</b>	<b>4,50€</b>
<b>Café Nespresso / Spécialités</b>	<b>2€/3,50€</b>
<b>Bières Bouteilles (33cl)</b>	<b>6€</b>
Desperados, Moretti, Peroni, Pietra, Mort Subite Blanche	
<b>Bières Pression (25cl/ 50cl)</b>	<b>4€/7,50€</b>
Poretti	
<b>Martini, Anisés et Marsala (4cl)</b>	<b>3,50€</b>
<b>Digestifs &amp; Spiritueux (4cl)</b>	<b>7,00€</b>
<b>Spiritueux Premiums (4cl)</b>	<b>8,50€</b>
<b>Prosecco Extra Dry. Cpe/Btl</b>	<b>5,50€/25,00€</b>

blanc

**TERRET CHARDONNAY**  
IGP OC  
Frais et équilibré en bouche, Coté  
vif du Terret et rond du  
Chardonnay  
**4,20€ - 21€**

**VITAL TREBBIANO ABRUZZO**  
Robe jaune paille, Vin léger notes  
de fleurs et fruit blanc  
**5,00€ - 25€**

rosé

**LA SONRIZA**  
IGP Ile de Beauté  
Sec comme un corse!  
**4,20€ - 21€**

**DOC VENETO PINOT GRIGIO**  
Robe saumon, vin léger expressif,  
tend vers le fruit rouge  
**4,80€ - 24€**

rouge

**BARDOLINO D. LORENZA**  
Fruits noirs, Rond et  
charnu  
**4,20€ - 21€**

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
Robes rubis, vins fruité,  
légèrement tannique  
**4,80€ - 24€**

**LA CIBOISE**  
AOC LUBERON  
Un Chapoutier Charnu pour  
une intense dégustation  
**4,80€ - 24€**

**CHIANTI D. LORENZA**  
Fruits rouges et violettes, vin  
souple  
**5,00€ - 25€**

Verre : 12,5 cl  
Bouteille : 70 cl