

MENU

APERITIVO 5
OLIVES MIXTES, AMANDES RÔTIES, OIGNONS TROPEA, SALAMI NAPOLI

ENTRÉES
POLPETTE (3)7
BOULETTES DE VIANDE, SAUCE TOMATE
ARANCINI (2)7
RAGÙ (BOEUF) OU ÉPINARDS & RICOTTA
FONDANT DE GRANA PADANO 8
& PAIN CHAUD

MOZZA
POLENTA 9
CHAMPIGNONS RÔTIS & SEL DE TRUFFE, 'NDUJA, MOZZARELLA DI BUFALA, RICOTTA SALATA, OIGNONS CARAMÉLISÉS, PERSIL
STRACCIATA DI BURRATA 9
& TOMATES CERISES ASSAISONNÉES

BURRATA 11
& TOMATES CERISES CONFITES, GRANA PADANO, HUILE DE BASILIC, BASILIC
PROSCIUTTO CRUDO 12
JAMBON CRU SAN DANIELE, STRACCIATA DI BURRATA, TOMATES CERISES, OIGNONS TROPEA, PISTACHES

À PARTAGER
CHARCUTERIE 16
JAMBON CRU SAN DANIELE, VENTRICINA, SALAMI NAPOLI, SPECK
ANTIPASTI 21
STRACCIATA DI BURRATA, SPECK & FIOR DI LATTE, VENTRICINA, PORCHETTA, 'NDUJA, TAPENADE D'OLIVES & ANCHOIS, OIGNONS TROPEA, OLIVES CERIGNOLA, ROQUETTE & AIOLI À L'ESPRESSO

SALADES
CÉSAR 6/10
SALADE ROMAINE, PANCETTA, GRANA PADANO
ROQUETTE & CITRON 6/10
ROQUETTE, MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES CERISES, GRANA PADANO

N° 900™

PIZZAS

ROUGES
MARINARA 9
SAUCE TOMATE, AIL, ORIGAN, BASILIC, HUILE D'OLIVE E.V., PECORINO ROMANO

MARGHERITA 11
SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE E.V., GRANA PADANO

MARGHERITA ANTICA 13
SAUCE TOMATE RE UMBERTO, FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC, HUILE D'OLIVE E.V., GRANA PADANO

JAMBON & CHAMPIGNONS RÔTIS 15
SAUCE TOMATE, PECORINO ROMANO, FIOR DI LATTE, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS RÔTIS, RICOTTA SALATA, HUILE D'OLIVE E.V., ORIGAN, BASILIC

LÉGUMES GRILLÉS 14
SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, CHOUX KALE, OLIVES LECCINO, TOMATES CERISES, OIGNONS TROPEA, POIVRONS RÔTIS

SALAMI 13
SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, SALAMI NAPOLI

SAUCISSE ITALIENNE DOUCE 15
SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, SAUCISSE ITALIENNE DOUCE, OIGNONS VERTS, PECORINO ROMANO, PIMENTS FORTS, PESTO DE RAPINI & AMANDES

CALZONE SALAMI & RICOTTA 15
FIOR DI LATTE, SAUCE TOMATE, SALAMI NAPOLI, RICOTTA, PECORINO ROMANO, HUILE D'OLIVE E.V., BASILIC, POIVRE NOIR

TOMATE JAUNE & MORTADELLE 14
SAUCE TOMATE JAUNE, FIOR DI LATTE, MORTADELLE, PISTACHES, GRANA PADANO

DESSERTS
CANNOLI (2)5.5
CRÈME DE RICOTTA ET/OU PISTACHE

TARTELETTE CITRON 5.5
& PISTACHE

TIRAMISU 6.5

TARTE AUX ABRICOTS DU VESUVE 6.5

CAFÉ GOURMAND 7.5

PIZZA CHOCO-NOISETTES 8.5

PÂTE À TARTINER BIO (VEGAN & SANS HUILE DE PALME)

BLANCHES
MARGHERITA BIANCA 13

HUILE D'OLIVE E.V., TOMATES CERISES, ORIGAN, MOZZARELLA DI BUFALA, FIOR DI LATTE, BASILIC, GRANA PADANO

DIAVOLA VENTRICINA 15
'NDUJA, RICOTTA FOUETTÉE, FIOR DI LATTE, VENTRICINA, PIMENTS FORTS, BASILIC

BOEUF FUMÉ 17
OIGNONS CARAMÉLISÉS, FONTINA, FIOR DI LATTE, BOEUF FUMÉ, AIOLI À L'ESPRESSO, ÉMULSION DE PERSIL, FLOCONS DE PIMENTS, POIVRE NOIR

COURGETTES, RICOTTA & CITRON 14
RICOTTA FOUETTÉE, GRANA PADANO, FIOR DI LATTE, COURGETTES RÔTIES, ZESTS DE CITRON, FLEUR DE SEL, HUILE D'OLIVE E.V., POIVRE NOIR, BASILIC

PORCHETTA & CHAMPIGNONS RÔTIS 15
HUILE D'OLIVE E.V., PECORINO ROMANO, CHAMPIGNONS RÔTIS, PORCHETTA, FIOR DI LATTE, FONTINA, ÉMULSION DE PERSIL

PROSCIUTTO CRUDO 16
HUILE D'OLIVE E.V., GRANA PADANO, ORIGAN, MOZZARELLA DI BUFALA, JAMBON CRU SAN DANIELE, TOMATES CERISES, ROQUETTE

QUATRE FROMAGES 14
SAUCE GRANA PADANO, FONTINA, FIOR DI LATTE, PECORINO ROMANO, BASILIC, POIVRE NOIR

JAMBON TRUFFÉ 17
HUILE D'OLIVE E.V., MOZZARELLA DI BUFALA, JAMBON BLANC TRUFFÉ, PLEUROTTES



PIZZA DU MOMENT

SPECK

17

HUILE D'OLIVE E.V., FIOR DI LATTE, FONTINA, GRANA PADANO, ROQUETTE, SPECK, HUILE PIQUANTE

EXTRAS

1€ SAUCE TOMATE - CÂPRES - OIGNONS VERTS - PIMENTS FORTS - AIL - ORIGAN - BALSAMIQUE - OIGNONS DE TROPEA - OIGNONS CARAMÉLISÉS - SEL DE TRUFFE

2€ ANCHOIS - CHAMPIGNONS RÔTIS - POIVRONS - GRANA PADANO - TOMATES CERISES - ROQUETTE - RICOTTA - BASILIC - OEUF - SAUCE TOMATE JAUNE

3€ JAMBON CUIT - STRACCIATA - PESTO DE RAPINI - OLIVES LECCINO - PANCETTA - CHOUX KALE - FIOR DI LATTE - SAUCISSE ITALIENNE DOUCE - SALAMI NAPOLI - SAUCE ANTICA - FONTINA

4\$ POLPETTE - VENTRICINA - BUFALA - SPECK - JAMBON CRU SAN DANIELE - 'NDUJA

*AUCUNE SUBSTITUTION

VINS

TOUS NOS VINS SONT ISSUS D'UNE
AGRICULTURE RAISONNÉE

ROSSO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

AUSONIA, MONTEPULCIANO, ABRUZZES

PICENO

SAN FILIPPO, MONTEPULCIANO-SANGIOVESE, MARCHES

BARBERA D'ASTI LA VILA

OLIM BAUDA, BARBERA, PIEMONT

ROSSOVIGLIANO (BIODYNAMIE)

PAOLO E LORENZO MARCHIONNI, SANGIOVESE, TOSCANE

SABBIA VULCANICA

AGNANUM, PIEDIROSSO, CAMPANIE

NEROCAPITANO

LAMORESCA, FRAPPATO, SICILE

PRIMITIVO

INTEGRO, PRIMITIVO, POUILLES

SALICE SALENTINO

PAOLOLEO, NEGROAMARO, POUILLES

COLLI TORTONESI ROSSO

OLTRETORRENTE, DOLCETTO-BARBERA, PIEMONT

PARALLELE 45

PAUL JABOULET, GRENACHE-SYRAH, CÔTES DU RHÔNE

ST JOSEPH

FRÈRES COURBIS, SYRAH, VALLÉE DU RHÔNE



7/26

5/19

25

34

28

30

5/21

6/24

7/27

6/23

32

BIANCO

COLLI TORTONESI BIANCO

OLTRETORRENTE, CORTESE-FAVORITA, PIEMONT

SABBIA VULCANICA

AGNANUM, FALANGHINA, CAMPANIE

BIANCAMARE BARRACO

NINO BARRACO, GRILLO, SICILE

ABRUZZO PECORINO MACHAON

AUSONIA, PECORINO, ABRUZZES

TERRE SICILIANE

CANICATTI, GRILLO, SICILE

LES JAMELLES

LES JAMELLES, CHARDONNAY, PAYS D'OC

BAL DES PAPILLONS

HORGELUS, PETIT MANSENG- GROS MANSENG, CÔTES DE GASCOGNE

7/27

24

34

7/26

27

6/22

5/18

ROSÉ

APOLLO CERASUOLO D'ABRUZZO

AUSONIA, MONTEPULCIANO, ABRUZZO

CAP DES PINS

MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ILE DE ST TROPEZ, CÔTE DE PROVENCE

6/24

5/18

SPUMANTE E FRIZZANTE

PROSECCO PROVERBIO TRENTO

EXTRA DRY, VENETO

6/24

COCKTAILS

CARTE DÉTAILLÉE DISPONIBLE SUR DEMANDE

SPÉCIALITÉS

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO BIO, SUCRE DE CANNE, PROSECCO
BIO, EAU PÉTILLANTE, CITRON

8

ITALIAN CLASSIC

AMARETTO, WHISKY, JUS DE CITRON,
ANGOSTURA, GINGER BEER

8

GIN TWIST

GIN, CONCOMBRE, ANGOSTURA, MENTHE,
GINGER BEER

9

SBAGLIATO

CAMPARI, VERMOUTH ROUGE, PROSECCO

9

CLASSIQUES

SPRITZ APEROL

7

NEGRONI

9

OLD FASHIONED

8

MARGARITA

8

MOJITO

8

MOSCOW MULE

9

SANS ALCOOL

SPRITZ NONA

7

GIN TONIC NONA

7

MARTINI VIBRANTE

7

BIÈRES

PORETTI 4 LUPPOLI 4/7.5

PRESSION 5° BLONDE

NEPO BLANCHE 4/7.5

PRESSION 5° BLANCHE

BIÈRE DES ALPES 5

BOUTEILLE 33CL

NEPO BLONDE BIO, 5

AMBRÉE, IPA

BOUTEILLE 33CL

CAFÉ

ESPRESSO 2

ESPRESSO DOPPIO, CAFFÈ LUNGO 3.5

CAPPUCCINO, LATTE 4

CHAÏ LATTE, MATCHA, GOLDEN LATTE 4.5

(LAIT D'AVOINE +0.5)

THÉS ET INFUSIONS

EARL GREY ROI DE SICILE, VERT SENCHA, 4

MENTHÉ, ROOIBOS ROYAL, INFUSION
VERVEINE-MENTHE



SOFTS & EAU

BOISSONS ITALIENNES 4

TOMARCHIO
LIMONATA, MANDARINATA,
MELANGRANA, CHINOTTO

JUS DE FRUITS BIO 4.5

MARGERIE
POIRE, ABRICOT, POMME-
FRAMBOISE, POMME-FRAISE

THÉ GLACÉ 4

BOISSONS GAZEUSES 3.5

COCA-COLA, COCA-COLA
ZÉRO, ORANGINA, GINGER
BEER

EAU 1

EAU MICRO-FILTRÉE PLATE
OU GAZEUSE A VOLONTÉ
(PRIX PAR PERSONNE)

№ 900