

LES PÂTES

(LA BELLE ET LE CLOCHARD)

LINGUINE AL DENTE. POLPETTES MAISON. SAUCE
TOMATE MIJOTÉE ET PECORINO ROMANO AOP

16,90€

(PACCHERI AL TARTUFO)

SAUCE CRÉMEUSE MAISON. HUILE À LA TRUFFE.
PECORINO ROMANO AOP ET TRUFFE FRAÎCHE
RAPÉE À TABLE

22,90€

(PASTA ALLA NORMA)

PACCHERI. SAUCE TOMATE MAISON. BASILIC.
AUBERGINES GRILLÉES ET PECORINO ROMANO AOP

14,90€

(PEPERONI CREMA)

LINGUINE. SAUCE CRÉMEUSE AUX POIVRONS.
PECORINO ROMANO AOP

13,90€

(PISTACCHIO E MORTADELLA)

RIGATONI. PESTO DE PISTACHES. PECORINO
ROMANO AOP. MORTADELLE ET ÉCLATS
DE PISTACHES TORRÉFIÉES

19,90€

LES ANTIPASTIS

(BRUSCHETTA BURRATA E PARMA)

PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ FROTTÉ À L'AIL. PESTO ROSSO.
BURRATA CRÉMEUSE. FINES TRANCHES DE PROSCIUTTO
DI PARMA. ROQUETTE. FILET DE CRÈME BALSAMIQUE
ET D'HUILE D'OLIVE

12,90€

(POLPETTE DI NONNA)

BOULETTES DE BŒUF MIJOTÉES DANS NOTRE SAUCE
TOMATE MAISON. PECORINO ROMANO AOP. ACCOMPAGNÉ
D'UN PETIT PAIN MAISON POUR LA "SCARPETTA"

9,90€

(BURRATA TRICOLORE)

BURRATA CRÉMEUSE DE 125G. PESTO VERT. TOMATES
CERISES. ACCOMPAGNÉ D'UN PETIT PAIN MAISON

7,90€

(BOMBA BURRATA)

BURRATA ET PESTO DI GENEVOSE ENVELOPPÉE DANS
UNE PÂTE FINE
ET CROUSTILLANTE

9,90€

LES PIZZAS

(PIZZAS PETITES ET CLASSIQUES)

(MARGHERITA) ♥ 🌿

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA.
BASILIC FRAIS ET FILET D'HUILE D'OLIVE
8,90€ | 10,90€

(MARGHERITA BURRATA) 🌿

SAUCE TOMATE. BURRATA.
BASILIC FRAIS ET FILET D'HUILE D'OLIVE
11,90€ | 14,90€

(ROMANA) ♥

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA. PROSCIUTTO
BIANCO. ORIGAN ET FILET D'HUILE D'OLIVE
9,90€ | 12,90€

(REGINA) ♥

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA. PROSCIUTTO
BIANCO. CHAMPIGNONS. ORIGAN. FILET D'HUILE
D'OLIVE
11,90€ | 14,90€

(QUATTRO FORMAGGI) ♥ 🌿

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA. GORGONZOLA
FONDANT. FONTINA. TALEGGIO ET ORIGAN
11,90€ | 14,90€

(PARMA)

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA. PROSCIUTTO
DI PARMA. ROQUETTE. PARMIGIANO REGGIANO
ET FILET D'HUILE D'OLIVE
13,90€ | 16,90€

(VEGETARIANA) ♥ 🌿

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA. ASSORTIMENT
DE LÉGUMES GRILLÉS (POIVRONS. COURGETTES.
AUBERGINES). ORIGAN ET FILET D'HUILE D'OLIVE
11,90€ | 14,90€

(CAPRICCIOSA)

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA. PROSCIUTTO
BIANCO. CHAMPIGNONS. ARTICHAUTS RÔTIS.
FILET D'HUILE D'OLIVE ET OLIVES NOIRES
13,90€ | 16,90€

(PIATTI)

CRÈME. MOZZARELLA. PARMIGIANO.
JAMBON À LA TRUFFE ET TRUFFE
FRAÎCHE RÂPÉE À TABLE
19,90€ | 22,90€

(DIAVOLA PICCANTE) ♥

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA. SPIANATA
PICCANTE ET BASILIC FRAIS
11,90€ | 14,90€

(SPIANATA BURRATA)

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA. SPIANATA
PICCANTE. BURRATA ET BASILIC FRAIS
14,90€ | 17,90€

(GORGONZOLA) ♥

CRÈME. MOZZARELLA. GORGONZOLA.
SPIANATA PICCANTE ET ROQUETTE
12,90€ | 15,90€

(GENOVESE) 🌿

CRÈME. MOZZARELLA. TOMATES CONFITES.
ROQUETTE. PÉTALES DE PARMIGIANO REGGIANO.
PIGNONS DE PIN. BURRATA. PESTO VERT
15,90€ | 18,90€

(CARBONARA)

CRÈME. MOZZARELLA. GUANCIALE.
ŒUF ET PECORINO RAPÉ APRÈS CUISSON
13,90€ | 16,90€



SUPPLÉMENTS : BURRATA 4€. CHARCUTERIES
ET FROMAGES 2.5€. LÉGUMES : 1.5€

(♥) : PIZZAS COMPRISES DANS LA FORMULE
(🌿) : PLATS VÉGÉTARIENS

Bien manger et repartir le cœur léger

Allergènes

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, DU LAIT (LACTOSES), DES FRUITS À COQUE (PISTACHES, NOISETTES), DES ŒUFS ET D'AUTRES ALLERGÈNES.

UN REGISTRE DÉTAILLÉ DES 14 ALLERGÈNES MAJEURS EST À VOTRE DISPOSITION SUR SIMPLE DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

Origine des viandes

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN [FRANCE / ITALIE / UE].

NOS CHARCUTERIES ARTISANALES (PROSCIUTTO DI PARMA, MORTADELLA, SPIANATA PICCANTE, GUANCIALE) SONT RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉES ET IMPORTÉES D'ITALIE.

Notre pâte

NOTRE PÂTE EST PÉTRIE QUOTIDIENNEMENT AVEC DE LA FARINE LOCALE. ELLE BÉNÉFICIE D'UNE MATURATION LENTE DE 48 HEURES AU MINIMUM POUR VOUS GARANTIR UNE PIZZA LÉGÈRE, ALVÉOLÉE ET TRÈS DIGESTE.

pizza, pasta e amore



pizza, pasta e amore

LES MENUS

(FORMULE PRANZO)

UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI

UNE BOISSON
(SAUF BIÈRE BOUTEILLE ET COCKTAILS)

UNE PETITE PIZZA DE LA SÉLECTION (♥)

UNE BOISSON CHAUDE
DESSERT AU CHOIX + 4.00€

15,90€

(MENU BAMBINO)

UNE PETITE PIZZA ROMANA
OU MARGHERITA

UN SIROP FRAISE OU MENTHE

UNE BOULE DE GLACE

9,90€

LES DESSERTS

(TIRAMISÙ DELLA CASA)

BISCUITS IMBIBÉS AU CAFÉ ESPRESSO
INTENSE. CRÈME ONCTUEUSE MASCARPONE
ET CRÈME FOUETTÉE. VOILE DE CACAO AMER

7,90€

(TIRAMISÙ AL PISTACCHIO)

TIRAMISÙ REVISITÉ À LA CRÈME DE
PISTACHES. BISCUITS IMBIBÉS AU CAFÉ.
CACAO ET ÉCLATS DE PISTACHES TORRÉFIÉES

8,90€

(AFFOGATO AL CAFFÈ)

BOULE DE GLACE VANILLE NOYÉE DANS
UN ESPRESSO CHAUD. ÉCLATS DE NOISETTES

5,90€

(CANNOLI SICILIENS)

PÂTE CROUTILLANTE FINEMENT ROULÉE
ET GARNIE À LA MINUTE D'UNE CRÈME
ONCTUEUSE À LA RICOTTA. PÉTITES
DE CHOCOLAT. COULIS FRUITS ROUGES
ET ÉCLATS DE PISTACHES TORRÉFIÉES

5,90€

(PANNA BREIZH)

PANNA COTTA MAISON. ÉCLATS DE
NOISETTES TORRÉFIÉS. CARAMEL BEURRE
SALÉ OU COULIS FRUITS ROUGES

6,90€

(GELATO)

2 BOULES : FRAISE. VANILLE. CHOCOLAT.
STRACCIATELLA. CARAMEL. CITRON

4,90€

(FOCACCIA CHOCOLAT)

À PARTAGER

9,90€

LES APÉRITIFS

Champagne caviar
60,00 €



Prosecco
COUPE OU BOUTEILLE
6,00€ | 35,00 €



Kir
4,20 €

Kir Italien Prosecco
6,20 €

Spritz

APEROL. PROSECCO AOP.
EAU GAZEUSE ET TRANCHE D'ORANGE
(ST GERMAIN OU ITALICUS : +3,00€)
8,90 €

Negroni

GIN. CAMPARI. VERMOUTH ROUGE
ET ZESTE D'ORANGE
8,90 €

Americano Maison

CAMPARI. VERMOUTH ROUGE.
VERMOUTH EXTRA DRY. EAU
GAZEUSE ET TRANCHE DE CITRON
8,90 €

Bellini di Venezia

PROSECCO ET PURÉE DE PÊCHE
BLANCHE
6,50 €

Bombay Tonic

GIN. TONIC. CITRON
8,90 €

Limoncello

4,90 €

Menthe Pastille

5,00 €

LE CHAUD

Café Espresso
2,00 €

Décaféiné
2,20 €

Café Allongé
2,00 €

Thé ou Tisane
2,90 €

LES SOFTS

Eau Plate ou Pétillante 50cl ou 1l
2,90 € | 4,90 €

Citronnade Maison 50 cl
3,50 €

Thé Glacé Pêche 50 cl
3,50 €

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 33cl
3,50 €

Sirup / Diabolo Fraîche ou Menthe
2,50 €

LES BIÈRES

(PRESSIONS)

(25CL, 33CL OU 50CL)

Poretti Blonde
4,20 € | 5,50 € | 7,90 €

(BOUTEILLES)

(33CL)

Poretti Blonde
5,50 €

Sainte Colombe IPA
5,90 €

Sainte Colombe Blanche
5,50 €

LES VINS

(12CL. 50CL OU 75CL)

(ROUGES ITALIENS)

12CL | 50CL | 75CL

Sangiovese

CUVÉE LA CASADA ITALIE
RÉGION EMILIE ROMAGNE
(LÉGER ET FRUITÉ)

5,50 € | 21,00 € | 32,00 €

Tordelcolle

CUVÉE RISERVA
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO ITALIE
RÉGION LES ABRUZZES
(ROND ET FRUITÉ)

5,80 € | 23,00 € | 34,00 €

Primitivo BIO

DOMAINE LA TRAVERSATA
IGT PUGLIA ITALIE
RÉGION DES POUILLES
(COMPLEXE. SOUPLE ET ROND)

- | - | 36,00 €

Montessu

DOMAINE AZIENDRA
AGRIPUNICA ITALIE
RÉGION SARDAIGNE
(PUISSANT ET COMPLEXE)

- | - | 53,00 €

(ROUGES FRANÇAIS)

12CL | 50CL | 75CL

Bordeaux AOP

CHÂTEAU CURTON
LA PERRIÈRE
(ROND ET SOYEUX)

4,20 € | 16,00 € | 25,00 €

Chimon AOP

CUVÉE LA CROIX
DE BOIS DOMAINE GOURON
(SOUPLE ET FRUITÉ)

4,50 € | 17,00 € | 26,00 €

Côtes du Rhône AOP

CUVÉE RHONE
TO THE BONE
MAISON RAVOIRE
(PUISSANT. COMPLEXE ET ROND)

5,50 € | 21,50 € | 32,00 €

Pic Saint Loup AOP

CUVÉE MÉRIDIEN DOMAINE
GILBERT ET GAILLARD
(ROND ET ÉQUILIBRÉ)

- | - | 35,00 €

(BLANCS)

12CL | 50CL | 75CL

La Musita Organicus BIO

ITALIE RÉGION SICILE
(FRAIS. COMPLEXE ET ROND)

5,50 € | 21,00 € | 32,00 €

Chardonnay IGP

VDF
CUVÉE TERRES RARES
DOMAINE GAYREL
(AMPLE ET AROMATIQUE)

3,90 € | 15,50 € | 23,00 €

IGP Côtes de Gascogne

DOMAINE UBY CUVÉE N°3
(VIF ET FRUITÉ)

4,20 € | 16,00 € | 25,00 €

Quincy AOP

DOMAINE TATIN
CUVÉE VIN NOBLE
(FRAIS. AMPLE ET AROMATIQUE)

- | - | 35,00 €

(ROSÉS)

12CL | 50CL | 75CL

IGP Côtes du Tarn

ROSÉ BRONZÉ
DOMAINE GAYREL
(FRUITÉ ET SOUPLE)

3,90 € | 15,50 € | 23,00 €

IGP Côtes de Gascogne

DOMAINE UBY CUVÉE N°6
(GOURMAND ET FRUITÉ)

4,20 € | 16,00 € | 25,00 €

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence BIO

CUVÉE COTÉ AIX
(SEC. MINÉRAL ET AMPLE)

5,00 € | 19,00 € | 29,00 €

