

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€

Bien manger & repartir le cœur léger

Allergènes

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR
DES CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, DU LAIT
(LACTOSE), 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.

LES ANTIPASTI

(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 DE BALSAMIQUE
ET D'HUILE D'OLIVE

12,90€

(BRUSCHETTA VEGETARIANA)

PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ FROTTÉ À L'AIL. PESTO
ROSSO. ROQUETTE. ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS.
BURRATA CRÉMEUSE. FILET D'HUILE D'OLIVE ET CRÈME
DE BALSAMIQUE.

11,90€

(BURRATA GENOVESE)

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

7,90€

(BOMBA BURRATA)

BURRATA ET PESTO GENOVESE ENVELOPPÉE
DANS UNE PÂTE FINE ET CROUSTILLANTE
SUR SON LIT DE ROQUETTE

9,90€

(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€

LES PÂTES

(LA BELLE ET LE CLOCHARD)

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

16,90€

(RIGATONI AL TARTUFO)

RIGATONI AL DENTE. SAUCE CRÉMEUSE MAISON.
HUILE À LA TRUFFE. PARMIGIANO REGGIANO AOP
ET TRUFFE RÂPÉE À TABLE

22,90€

(PASTA ALLA NORMA)

RIGATONI AL DENTE. SAUCE TOMATE MAISON.
BASILIC. AUBERGINES GRILLÉES ET PARMIGIANO
REGGIANO AOP

14,90€

(PEPERONI CREMA)

LINGUINE AL DENTE. SAUCE CRÉMEUSE
AUX POIVRONS. ROMARIN ET PARMIGIANO
REGGIANO AOP

14,90€

(PISTACCHIO E MORTADELLA)

LINGUINE AL DENTE. PESTO DE PISTACHES.
PARMIGIANO REGGIANO AOP. MORTADELLE
DE BOLOGNE IGP ET ÉCLATS DE PISTACHES
TORRÉFIÉES

19,90€

(RIGATONI GORGONZOLA)

RIGATONI AL DENTE. SAUCE ONCTUEUSE
AU GORGONZOLA. PROSCIUTTO DI PARMA.
ÉCLATS DE NOIX

18,90€

ACCOMPAGNEMENT : SALADE ROQUETTE 3.90€

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. MOZZARELLA.
BASILIC FRAIS ET FILET D'HUILE D'OLIVE

11,90€ | 14,90€

(ROMANA) ♥

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA. PROSCIUTTO COTTO.
ORIGAN ET FILET D'HUILE D'OLIVE

9,90€ | 12,90€

(REGINA) ♥

SAUCE TOMATE. MOZZARELLA. PROSCIUTTO COTTO.
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
AOP 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
COTTO. CHAMPIGNONS. ARTICHAUTS RÔTIS.
FILET D'HUILE D'OLIVE ET OLIVES NOIRES

13,90€ | 16,90€

(♥) : PIZZAS COMPRISES DANS LA FORMULE

(🌿) : PLATS VÉGÉTARIENS

(PIATTI)

CRÈME. MOZZARELLA . PARMIGIANO REGGIANO
AOP. PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO
ET TRUFFE 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 PARMIGGIANO REGIANO
AOP. PIGNONS DE PIN. BURRATA. PESTO GENOVESE

15,90€ | 18,90€

(CARBONARA)

CRÈME. MOZZARELLA. GUANCIALE.
ŒUF MIROIR ET PECORINO ROMANO AOP
RAPÉ APRÈS CUISSON

13,90€ | 16,90€

(PISTACCHIOSA)

BASE CRÈME. MOZZARELLA. BURRATA
CRÉMEUSE. MORTADELLE BOLOGNA IGP. PESTO
PISTACHE. ÉCLATS DE PISTACHE TORRÉFIÉES

15,90€ | 18,90€



ACCOMPAGNEMENT : SALADE ROQUETTE 3.90€
SUPPLÉMENTS : BURRATA 4€. CHARCUTERIES
ET FROMAGES 2.5€. LÉGUMES : 1.5€

LES SALADES

(ACCOMPAGNÉES D'UN PETIT PAIN MAISON)

(INSALATA DI PARMA)

ROQUETTE SAUVAGE. BURRATA
CRÉMEUSE. CHIFFONNADE DE
PROSCIUTTO DI PARMA. TOMATES
CONFITES. PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS
ET UN FILET DE CRÈME DE BALSAMIQUE

18.90€

(INSALATA DI TARTUFO)

**ROQUETTE SAUVAGE, BURRATA
CRÉMEUSE, CHIFFONNADE DE JAMBON
À LA TRUFFE, COURGETTES GRILLÉES,
COPEAUX DE PARMESAN, PIGNONS DE
PIN ET FEUILLES
DE BASILIC FRAIS**

16,90€

(VERDE DI FONTINA)

**CHIFFONNADE DE MORTADELLE
DE BOLOGNE IGP, DÉS DE FONTINA,
COURGETTES GRILLÉES, PARMESAN
EN COPEAUX, ÉCLATS DE PISTACHES
TORRÉFIÉES ET UN FILET DE PESTO
GENOVESE**

14,90€

LES APÉRITIFS

Champagne Cattier

80.00 €

Prosecco

COUPE OU BOUTEILLE

6.00 € / 36.00 €

Kir

4.20 €

Kir Italien Prosecco

6.20 €

Negroni

GIN. CAMPARI. VERMOUTH ROUGE
ET ZESTE D'ORANGE

8.90 €

Americano Maison

CAMPARI. VERMOUTH ROUGE. VERMOUTH
EXTRA DRY. EAU GAZEUSE ET TRANCHES
DE CITRON ET D'ORANGE

8.90 €

Bellini di Venezia

PROSECCO ET PURÉE DE PÊCHE
BLANCHE

6.60 €

(DIGESTIFS) - 6CL

Amaretto

5.00 €

Limoncello

4.90 €

Menthe Pastille

5.00 €

(SPRITZ)

PROSECCO DOC. EAU GAZEUSE
ET TRANCHES DE CITRON ET D'ORANGE

Aperol ou Limoncello

8.90 €

St Germain ou Italicus

10.90 €

LES VINS

(12CL. 50CL OU 75CL)

(ROUGES ITALIENS)

12CL | 50CL | 75CL

Bardolino DOC Prima Pietra
DOMAINE CANTINA
DI MONTEFORTE
(FRUITÉ ET LÉGER)

4.50€ | 18.00€ | 27.00€

Organicus Frappato DOC BIO
DOMAINE MUSITA. SICILE
(ROUGE RUBIS ET ÉPICÉ)

4.75€ | 19.00€ | 29.00€

Montepulciano d'Abbruzzo DOC BIO
CUVÉE RISERVA
RÉGION LES ABRUZZES
(INTENSE ET FRUITÉ)

5.20€ | 21.00€ | 32.00€

Nero D'Avola Sicilia DOC BIO
DOMAINE LA TRAVERSATA
(DOUX ET VELOUTÉ)

- | - | 28.00€

Puglia IGT BIO Primitivo
DOMAINE LA TRAVERSATA
RÉGION DES POUILLES
(COMPLEXE. SOUPLE ET ROND)

- | - | 34.00€

Chianti When We Dance
DOMAINE IL PALAGIO FLORENCE
(LUMINEUX ET ÉQUILIBRÉ)

- | - | 38.00€

Isola dei Nuraghi IGT Montessu
DOMAINE AGRIPUNICA
RÉGION SARDAIGNE
(PUISSANT ET COMPLEXE)

- | - | 46.00€

Etna Rosso DOC Ciacurà
DOMAINE AZIENDA AGRICOLA
PIETRO CACIORGNA
(ÉLÉGANT ET SOYEUX)

- | - | 49.00€

Lambrusco Di Modena Amabile
EFFERVESCENT ROUGE
CANTINA DI CARPI

- | - | 28.00€

(ROUGES FRANÇAIS)

12CL | 50CL | 75CL

Bordeaux AOP
CHÂTEAU CURTON
LA PERRIÈRE
(ROND ET SOYEUX)

4.20€ | 16.00€ | 25.00€

Chinon AOP La Croix de Bois
DOMAINE GOURON
(SOUPLE ET FRUITÉ)

4.50 € | 17.50 € | 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 MÉRIDIENES DOMAINE
GILBERT ET GAILLARD
(ROND ET ÉQUILIBRÉ)

6.00 € | 23.50 € | 35.00 €

(BLANCS)

12CL | 50CL | 75CL

Chardonnay IGP Côtes-du-Tarn
CUVÉE TERRES RARES
DOMAINE GAYREL
(AMPLE ET AROMATIQUE)

4.00 € | 15.50 € | 23.00 €

IGP Côtes de Gascogne
DOMAINE UBY CUVÉE N°3
(VIF ET FRUITÉ)

4.20 € | 16.00 € | 25.00 €

Sicilia DOC Organico Grillo BIO
DOMAINE MUSITA
(FRAIS. COMPLEXE ET ROND)

4.90 € | 19.00 € | 29.00 €

Vermentino IGT BIO
DOMAINE LA TRAVERSATA
TOSCANE
(HARMONIEUX. FRAIS ET FRUITÉ)

- | - | 34.00 €

(ROSÉS)

12CL | 50CL | 75CL

Trevenezie IGT BIO
TERRE DI MARCA
CORVEZZO. VÉNÉTIE
(FRUITÉ ET GOURMAND)

- | - | 29.00 €

IGP Côtes du Tarn
ROSÉ BRONZÉ. ALAIN GAYREL
(FRUITÉ ET SOUPLE)

3.50 € | 13.00 € | 21.00 €

IGP Côtes de Gascogne
DOMAINE UBY CUVÉE N°6
(FRUITÉ ET GOURMAND)

4.20 € | 16.00 € | 25.00 €

IGP Ile de Beauté
DOMAINE SAN PEDRONE
(ROND ET FIN)

4.50 € | 18.00 € | 27.00 €

LE CHAUD

Café Espresso
2.00 €

Café Crème
2.50 €

Thé
2.90 €

Café Allongé
2.00 €

Décaféiné
2.50 €

Tisane
2.90 €

LES SOFTS

Eau Plate ou Pétillante 50cl ou 1l
2.90 € | 4.90 €

Citronnade Maison 50 cl
3.90 €

Thé Glacé Pêche 50 cl
3.90 €

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 33cl
3.50 €

Sirof / Diabolo Fraîse ou Menthe
2.50 € | 3.50 €

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 DESSERTS

(TIRAMISÙ DOLCE DELLA CASA)

BISCUITS IMBIBÉS D'ESPRESSO INTENSE. CRÈME ONCTUEUSE MASCARPONE. VOILE DE CACAO AMER

7,90€

(TIRAMISÙ AL PISTACCHIO)

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

8,90€

(AFFOGATO AL CAFFÈ)

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

6,90€

(CANNOLO SICILIEN)

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

6,90€

(PANNA BREIZH)

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

6,90€

(CALZONE AU CHOCOLAT)

À PARTAGER

9,90€

LES GLACES

(GELATO)

2 BOULES : FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT,
STRACCIATELLA, CARAMEL, CITRON,
MANGUE-PASSION, PISTACHE

4,90€

(SGROPPINO)

2 BOULES CITRON,
LIMONCELLO, PROSECCO

8,90€

(MAMA BIANCA)

2 BOULES VANILLE, CHANTILLY, COULIS
DE CHOCOLAT, AMANDES TORRÉFIÉES

8,90€

(PISTACCHIO E CIOCCOLATO)

GLACE PISTACHE ET CHOCOLAT,
CHANTILLY, ÉCLATS DE PISTACHES,
COULIS DE CHOCOLAT

8,90€