

COCKTAILS

MARIO SMASH 10.

Gin, basilic, passion, gingembre, cognac, cap matei blanc, bitter créole

TIMO AFFUMICATO 11.

Mezcal, thym, golden velvet, gingembre, abricot, citron

CHAI NEGRONI 8.

Gin, bitter, sweet vermouth, grenade, chai

SPRITZ

8.

CORSE

Cap matei blanc, liqueur de violette, prosecco, eau gazeuse

AGRUME

Limoncello, suze, prosecco, eau gazeuse

ITALIEN

bitter, sweet vermouth, prosecco, eau gazeuse

MIRABELLE

Liqueur mirabelle, vanille, extra dry, vermouth blanc, prosecco, eau gazeuse

BIRRE

ALLA SPINNA

Peroni 25 cl 4. 50 cl 7,8.

Pietra 25 cl 4,5. 50cl 7,8.

BOTTIGLIA

Edelweiss 6. Oskare tripel 7.



ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

BURRATINA ET BRUSCHETTA NAPOLETANA 15.

Burrata 125g origine Puglia, pain maison toasté, tomates cerises datterino, poivrons marinés, tomates séchées

ANTIPASTO DI VERDURE 19.

Assortiments de légumes grillés préparés dans nos cuisines

MISTO 19.

Assortiment de charcuteries et fromages

BRUSCHETTA NAPOLETANA 12.

Pains maison toasté, tomate cerises datterino, ail, basilic

INSALATE

LOLA 15.

Mesclun, tomates cerises, aubergines, courgettes, poivrons, champignons, burratina, pesto

MONICA 15.

Roquette, tomates séchées, jambon cru de Bassiano, artichauts, parmesan, vinaigrette au balsamique, mélange de graines maison

CAPRESE 15.

Tomates, burratina, vinaigrette au sésame

PRIMI E GRATINATI

CANNELLONI 15. Ricotta, aubergines, grana padano

PARMIGIANA 15. Gratin d'aubergines

LASAGNES VEGETARIENNE 15.



PIZZE

LE CLASSICHE

MARGHERITA 14.

Sauce tomate, burrata fraîche, basilic

4 FORMAGGI 14.

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, mozzarella fumée

DIAVOLA 14.

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata picante (saucisson pimenté napolitain)

FUME 14.

Mozzarella fior di latte, scamorza, speck (jambon cru fûmé), roquette

MARINARA 14.

Sauce tomate, ail, anchois de cetara, origan, câpres, olives

TONNO & CIPOLLA 15. Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons caramélisés

CAPRETTA 15.

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, spianata (saucisson pimenté napolitain), roquette

SALSICCIA 15.

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salsiccia (saucisse de porc fraîche aux épices), friarielli (feuilles de brocolis raves)

SUPPLEMENTS PIZZA

Câpres, olives, basilic 1.

Anchois, oeuf de plein air, roquette, poivrons, courgettes, oignons caramélisés, aubergines, champignons 2.

Mozzarella buratta, speck, pancetta, spianata, san danielle, jambon à la truffe, tomates cerises, mortadelle à la truffe, coppa di Parma, salsiccia 3.

LE SPECIALI

VEGETARIANA 17.

Sauce tomate, aubergines, courgettes, poivrons, oignons caramélisés, burrata

CAPRICCIOSA 17.

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon à la truffe, artichauts, champignons, olives noires

BRESAOLA 17.

Mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, tomates cerises, copeaux de grana padano

4 STAGIONI 18.

1/4 Spianata picante, 1/4 buratta, basilic, 1/4 tomates cerises, grana padano, 1/4 jambon à la truffe, roquette

FIORE DI ZUCCA 19. Mozzarella fior di latte, Fleurs de courgette, anchois de Cetara

BASSIANO FOCACCIA 19. Focaccia, burrata, jambon cru de Bassiano, roquette, tomates cerises daterrino, grana padano

BOSCAIOLA 19.

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, spianata picante (saucisson pimenté napolitain), roquette, grana padano

CALZONE PARIS 19.

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon à la truffe, burratina

GENOVESE 19.

Pesto, burrata fraiche, mortadelle à la truffe, tomates séchées, grana padano

MENU ENFANT 10.

Pizza bambini Marguerita (avec ou sans jambon) + une boule de glace + un sirop à l'eau

VIVRE D'AMOUR, DE PIZZA ET D'EAU FRAÎCHE

Acqua e Farina utilise de la farine biologique pour ses pizzas. L'eau, élément essentiel de notre recette est puisée à 600 mètres de profondeur sous Paris. Pure, riche en fer, en fluor et faible en calcium, l'eau des Sables de l'Albien est à l'abri des pollutions modernes depuis environ 25 000 ans.



DOLCI

PANNACOTTA 7.

Fruits rouges, chocolat,

TIRAMISU 8.

BABA AL Rhum 9.

Baba au rhum et chantilly framboise

CAFFE GOLOSO 8.

ALCOOL GOLOSO 10. Limoncello ou Grappa, miniardises

IL COMPLETO 12.

Cafe, limoncello ou Grappa, miniardises

COLONELLO 9.

Glace limoncello, citron, liqueur de grappa

GELATI 2 BOULES 7. 3 BOULES 9. Fraise, vanille, chocolat, cafe, lait de coco, pomme verte, limoncello, ananas

CAFFETTERIA

Espresso 2,5. Double espresso 5. Deca 2,6. Noisette 2,6. Café crème 3,5. Chocolat Chaud 5. Cappucino 5.

Thés et infusions 5.

- Sélection Le parti du thé -

THÉ VERT

Essaouira - Menthe, rose, fleur d'oranger

Kyoto - Sencha, citron jaune, citron vert, jasmin THÉ ROUGE (sans théine)

Rooibos aux fleurs et fruits exotiques

INFUSION

Remède tradition - Thym, sauge, romarin

THÉ NOIR

Thé rwandais bio

Saveur très proche d'un Ceylan avec une pointe d'originalité

Earl grey aux fleurs bleues

Bergamote, fleurs de mauves et de bleuets



ACQUE

Evian 75cl 6,5. San Pellegrino 75cl 6,5. Perrier 33cl 4,5.

SOFTS

Limonade bio 4.5.

Maison Meneau

Coca 4,5.

Coca zero 4,5.

Jus de fruits bio 4,5.

Maison Menau Orange, Pomme, Abricot, Tomate



WHISKY 4cl

ÉCOSSAIS Deward 12 ans

PISCO 4cl

Cuatro gallos puro italia 10.

RHUM 4cl

3 rivières 2004 11.

La favorite 2009 13. Diplomatico n°3 10.

La maison du rhum colombie 12.

VODKA 4cl

Nuage 8. Cobalt 12.

TEQUILA 4cl

Calle 23 8. Calle 23 Criollo 15.

10. Craigellachie 12.

ISLAY Perfect peat

IRLANDAIS Teeling 10.

11.

USA

Rebell yell rye 10.

Rebell yell rye bourbon

JAPON

Kirin fuji zanroku 11.

GIN 4cl

Silent Pool 11. Greenall 8. Malfy 9. Normindia 10. Ophir 9.

MEZCAL 4cl

San cosme 10.

10.

DIGESTIF 4cl

Grappa 7. Limoncello 5. Amaro 8.

Cognac Bourgoin Calvados Dupont fine

9. 9.



45 quai de valmy 75010 paris

www.acquaefarinaparis.com

PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS - CHEQUES NON ACCEPTÉS [acquaefarinaparisvalmy](http://www.acquaefarinaparis.com) [acquaefarinaparis](http://www.acquaefarinaparis.com)