

CAFFE & CO:

RISTRETTO	1,5€
ESPRESSO	1,5€
DOUBLE	3€
CAFE CREME	3,5€
CAPPUCCINO	4€
CHOCOLAT CHAUD	3,9€

BIRRE :

BIERE PRESSION / MENABREA	2,9€
BIERE BOUTEILLE LOCAL	5€

COCKTAILS :

L' AMARETTO SOUR	9€
Amaretto/citron pressé/blanc d'œuf	

SPRITZ APEROL OU CAMPARI	7€
Apérol ou campari/eau pétillante/vin pétillant/ quartier d'orange	

SPRITZ SAINT GERMAIN	9€
Liqueur de sureau ST Germain/eau pétillante/vin pétillant/quartier de citron	

LE NEGRONI	8,5€
Gin/campari/vermouth rouge	

LE COSMOPOLITAIN	7,5€
Vodka guillotine originale/triple sec/ jus de framboise	

LE SILVER FIZZ	8,5€
Gin/sirop de sucre/eau pétillante/citron pressé/ blanc d'œuf	

DIGESTIVI :

VERMOUTH MAIDENII	7€
RUM SANTA TERESA 4cl	7€
AMARETTO 4cl	4€
LIMONCELLO 4cl	4€
WHISKY NIKA 4cl	10€
VODKA GUILLOTINE HERITAGE 4cl	8€

VINI :

Verre 0,75 L take away

Vins blancs

Italiens :

SP 68-2019 - Arianna Occhipinti	6,5€	32	24€
Minéral et frais, notes d'amandes citronnées et d'herbes parfumées ! 50% Albanello, 50% Zibbibo (Sicile)			

Français :

Lisounette 2019 - Sebastien David	4,5€	21€	13€
De la gourmandise et de la fraîcheur/ Chardonnay (Loire, VDF)			

Vins oranges (vins blancs vinifiés comme le vin rouge, très digeste)

Agno 2018	6,5€	33	25€
Intense et long en bouche. Minéral et aromatique puis notes d'agrumes			

Skin contact 2019 - Fabien Jouve	5,8€	30	22€
Parfaitement accordé avec les pizzas blanches Une bouffée de fraîcheur et une aromatique renversante! (Sud Ouest) Gros Manseng, Muscat d'Alexandrie et Ugni Blanc.			

Vins rosés

Les Béates 2019	4,50	20€	12€
Frais et désaltérant, notes florales et petits fruits rouges			

Vins rouges

Italiens :

Primitivo 2019 -	5,5€	28€	20€
Notes de cerise et de fruits noirs, d'épices et de cacao. Harmonieux et rond en bouche. Sombre, corsé et juteux/ Primitivo (Pouilles)			

La Stoppa Trebbiolo 2018 - Elena Pantaleoni	28€	20€	
Notes de prunes juteuses, et de cassis, bel équilibre : douceur - acidité/ cépages : Bonarda et Barbera (Emilie-Romagne)			

Petit Rosso 2018-Fonterenza-sœurs Padovani	30€	22€	
Arômes frais de baies rouges et noires, épices douces et de fleurs / cépages : Sangiovese (Toscane)			

Alea viva - Andrea Occhipinti	7€	34€	26€
Notes de poivre, de mûrier, de cerise et de minéraux parfumés, fruité et croquant / cépage : Aleatico sec (Lazio)			

Français :

Les dames de Ricardelle - Château Ricardelle	4,5€	22€	14€
Jolie bouche de petits fruits rouges de noyau vivace. Cépage : 100 % sangiovese (Languedoc)			

Amphore rouge - Fabien Jouve	46€	38€	
Cahors d'une surprenante délicatesse. Equilibre parfait, soyeux en bouche et sublime concentration de fruits / 100% Malbec (sud ouest)			

Plume - Bruno Dubois	5€	24€	16€
Saumur Champigny			

Vins pétillants

Italiens :

Prosecco	6€	25€	17€
----------	----	-----	-----



Tout est fait maison. Nos pizzas sont préparées avec la **farine Petra® Viva** et servies avec de l'huile d'olive extra vierge et "tanto amore" !

ANTIPASTI : avec les légumes de Monsieur Bresson

GROSSES OLIVES VERTES	3,5€
zestes agrumes, thym	
BURRATA	9,5€
Burrata di Bufala 125g, figues fraîches, menthe, sésame grillés, huile d'olive, crème de balsamique	
GRAND ANTIPASTO	18,5€
Charcuteries variées, mozzarella di Bufala, légumes grillés maison, servi avec focaccia (huile d'olive à la truffe)	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	15,5€
Servie avec focaccia (huile d'olive à la truffe)	
LEGUMES GRILLES marinés	9€
Courgettes rôties, tomates semi confites, aubergines, roquette	
CARPACCIO DE CHAMPIGNONS CRUS	6,5€
Champignons de Paris à la mandoline, copeaux de parmesan, Persil plat, huile d'olive, citron	
CHIFFONNADE DE MORTADELLA DI BOLOGNA AOP	12€
Avec pesto de pistache	

PIATTI :

GNOCCHI maison	15€
Gnocchi de pomme de terre, ricotta, chaire à saucisse, graines de fenouil, épinards et beurre de sauge	
SALADE D'AUTOMNE	13€
Butternut rôtie, roquette, mozzarella di bufala, pesto de noisette, sauge croustillante	

PIATTO DELLA SETTIMANA :

VOIR ARDOISE

DOLCI :

TIRAMISÙ de Yuki	7€
PANNA COTTA,	7,50€
Petite salade de fruits de saison à l'eau de fleur de géranium, miel, zestes de citron, amandes grillées	
GELATI ARTIGIANALI 1/2/3 boules	3,50/6,50/9.50€
AFFOGATO	7€
2 boules de vanille ou mascarpone nappée d'un café chaud	
BAMBINI :	
MENU ENFANT	10€
Petite margherita/ Un sirop / Une boule de glace	

PIZZE :

Pizza base sauce tomate :

MARGHERITA	10€
Pomodoro, fiordilatte, basilic frais Ou Mozzarella di Buffala AOP +2€	
NAPOLITAINE	12€
Pomodoro, anchois de Cetara, câpres, olives noires, basilic frais	
DIAVOLA	14€
Pomodoro, spianata piccante (saucisse piquante), fiordilatte, parmigiano regiano AOP, basilic frais	
PARMA	18€
Pomodoro, fiordilatte, Burrata 125g, après cuisson : jambon de parme AOP, Parmigiano Regiano AOP, roquette	
REGINA	14€
Pomodoro, fiordilatte, jambon blanc, Champignons, origan, basilic frais	

Pizza Blanche :

PISTACCHIO E MORTADELLA	17€
Crème de pistache maison, fiordilatte, Mortadella di Bologna AOP, Pistaches concassées, ricotta, basilic frais	
CACIO E ZUCCHINE	14€
Crème de ricotta, fiordilatte, courgettes rôties, copeaux de pécorino sardo, poivre du moulin, basilic frais	
4 FORMAGGI	16€
Fior di latte, Scarmoza fumée, Caciocavallo, Grogonzola, basilic frais et noisettes grillées	
TARTUFO	20€
Crème de truffe maison à la ricotta, scarmoza, olives noires, speck IGP, huile d'olive	

SUCCO SPREMUTO :

LE DETOX	6€
Pomme, kiwi, concombre, épinards, gingembre	
A.C.E	6€
Carottes, oranges, pommes, citrons, gingembre	
LE CITRON PRESSE / L'ORANGE PRESSEE	4€ / 5€

SOFTS :

EVIAN ½ L/1L	3,5€/4,5€
SAN PELEGRINO ½ L/1L	3,5€/4,5€
PERRIER 33cl	3,9€
COCA COLA/ZERO	3,9€
LIMONADE	3,5€
TONIC	3,9€
SIROP	2,5€