

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 :

<b>GROSSES OLIVES VERTES</b> zestes agrumes, thym et parmesan	<b>6€</b>
<b>BURRATA <i>nuevo</i></b> Burrata di Bufala 125g, carottes rôties, Gremolata citron-thym et biscotte grillée	<b>9,5€</b>
<b>MOZZARELLA DI BUFALA <i>nuevo</i></b> Tranche de mozzarella di bufala, jambon de parme, basilic et huile d'olive.	<b>12,8€</b>
<b>GRAND ANTIPASTO</b> Charcuteries variées, mozzarella di Bufala, légumes grillés maison (huile d'olive parfumée à la truffe)	<b>18€</b>
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b>	<b>14€</b>
<b>LEGUMES GRILLÉS marinés <i>nuevo</i></b> Betteraves de couleurs rôties, courges et carottes grillées	<b>7,5€</b>
<b>CARPACCIO DE CHAMPIGNONS CRUS</b> Champignons de Paris à la mandoline, copeaux de parmesan, Persil plat, huile d'olive, citron	<b>6€</b>
<b>CHIFFONNADE DE MORTADELLA DI BOLOGNA AOP</b> Avec pesto de pistache	<b>9,5€</b>
<b>PROCIUTTO &amp; PECORINO</b> Chiffonade de prociutto et pécorino aux poivres et safran	<b>12,80€</b>

## PIATTI :

<b>GNOCCHI maison</b> Gnocchi de pomme de terre, ricotta, chaire à saucisse, graines de fenouil, épinards et parmigiano	<b>14€</b>
<b>ITALIAN BOWL</b> Grand bol de quinoa surmonté de légumes rôtis et crus, de pois chiches au cumin, de graines grillées, d'herbes fraîches, de roquettes, vinaigrette maison à la tomate séchée et huile d'olive, Burrata des pouilles; 3 versions :	
<b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>13,2€</b>
<b>MORTADELLA</b> (mortadelle à la pistache)	<b>14,2€</b>
<b>PARMA</b> (jambon de parme AOP 18 mois d'affinage)	<b>14,2€</b>

## DOLCI :

<b>TIRAMISÙ</b> de Yuki	<b>6,5€</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>4,9€</b>

## PIZZE :

<b>Pizza base sauce tomate :</b>	
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, fiordilatte, basilic frais	<b>10€</b>
Avec Mozzarella di Buffalo AOP	<b>11,5€</b>
Avec saucisson de Naples <i>nuevo</i>	<b>13,5€</b>
<b>NAPOLITAINE</b> Pomodoro, anchois de Cetara, câpres, olives noires, basilic frais	<b>11,5€</b>
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, spianata piccante (saucisse piquante), fiordilatte, parmigiano regiano AOP, basilic frais	<b>14€</b>
<b>PARMA</b> Pomodoro, fiordilatte, Burrata 125g, après cuisson : jambon de parme AOP, Parmigiano Regiano AOP, roquette	<b>17,5€</b>
<b>REGINA <i>nuevo</i></b> Pomodoro, fiordilatte, jambon blanc aux herbes, Champignons, origan, basilic frais	<b>14€</b>
<b>Pizza Blanche :</b>	
<b>PISTACCHIO E MORTADELLA</b> Crème de pistache maison, fiordilatte, Mortadella di Bologna AOP, Pistaches concassées, ricotta, basilic frais	<b>16,5€</b>
<b>CACIO E ZUCCHINE</b> Crème de ricotta, fiordilatte, courgettes rôties, copeaux de pécorino sardo, poivre du moulin, basilic frais	<b>13,5€</b>
<b>4 FORMAGGI</b> Fior di latte, Scarmoza fumée, Caciocavallo, Grogonzola, basilic frais et noisettes grillées	<b>15,5€</b>
<b>TARTUFO</b> Crème de truffe maison à la ricotta, scarmoza, olives noires, speck IGP, huile d'olive	<b>19,5€</b>
<b>CALZONE <i>nuevo</i></b> Ricotta, fiordilatte, saucisson de Naples, pomodoro, roquette et basilic frais	<b>15,5€</b>
<b>PIZZA AL PESTO <i>nuevo</i></b> Pesto alla genovese, petites tomates, olives, roquette et pécorino	<b>13,5€</b>

## VINI :

### *Vins rouges*

#### Italiens :

##### **Buondonno 2018**

Le nez donne des arômes de fruits rouges associés à des notes épicées de cannelle, de cuir et de tabac.

Cépages : Sangiovese

16€

##### **Centopassi 2018**

22€

Rubis intense, le nez présente des arômes de prune, de cerise, de gommage méditerranéen et d'épices.

Cépages : Nero d'Avola

#### Français :

##### **Plume - Bruno Dubois**

Explosion de fruits rouges croquants au nez, une touche de poivre blanc et pointe végétale du Cabernet-Franc.

16€

##### **You fuck my wine - Fabien Jouve**

Très fruité, bouche ronde, épicée et gourmande.

Cépages : Malbec et Jurançon noir (sud ouest)

17€

### *Vins blancs*

#### Italiens :

##### **Sp 68 2018 - Arianna Occhipinti**

Minéral et frais, notes d'amandes citronnées et d'herbes parfumées. 50% Albanello, 50% Zibbibo (Sicile)

24€

##### **Agnanum 2018**

Minéral au premier nez avec des notes d'herbes aromatiques, de citron vert, de gommage méditerranéen et plus de fleurs.

Cépages : Falanghina

25€

### *Vins rosés*

##### **Les Béates 2019**

Frais et désaltérant, notes florales et petits fruits rouges

12€

### *Vins pétillants*

#### Italiens :

Prosecco

17€

## BOISSONS :

ICE TEA Lipton, canette 33cl	2€
COCA COLA Zéro, canette 33cl	2€
COCA COLA, canette	2€
EVIAN 50 cl	2€
SAN PELLEGRINO 50cl	2,5€