

# ANTIPASTI

<b>Garlic Bread</b> 🌱	9
Pizzetta tranchée, mozzarella fior di latte, huile à l'ail, crème de burrata & romarin (Tomates cerises +2€)	
<b>Stracciatella Lovers</b> 🌱	9
Cœur crémeux de burrata, huile d'olive des Pouilles & grissini au maïs	
<b>Moza Balls</b> 🌱	10
Billes de mozzarella panées aux herbes	
<b>Burrata à l'huile d'olive extra vierge</b> 🌱	10
Boule de mozzarella au cœur fondant 100g	
<b>Burrata à la truffe d'été</b> 🌱	11
Boule de mozzarella au cœur fondant 100g farcie à la crème de truffe d'été	
<b>Burrata panée au pesto</b> 🌱	12
Boule de mozzarella au cœur fondant 100g Pesto de basilic & tomates cerises	
<b>Assiette de jambon cru italien</b>	10
14 mois d'affinage	
<b>Assiette de jambon cuit à la truffe d'été</b>	11

# PASTA

PÂTES FRAÎCHES, CON AMORE !

<b>Trottoloni alla carbonara</b> "Légèrement salé"	17
Guanciale, œuf, parmesan & crispy de guanciale (Burrata crémeuse +6€)	
<b>Mafaldine à la truffe d'été</b> 🌱	24
Crème de champignons à la truffe d'été, parmesan & burrata 100g (Jambon cuit truffé +5€)	
<b>Linguine alla norma</b> 🌱	19
Sauce tomate au basilic & aubergines, caviar d'aubergines fumées & crème de ricotta	

# CARNE

<b>Tartare Crazy Crispy</b>	24
Tartare de boeuf à l'italienne, burrata panée & frites	
<b>Lady Milanese</b>	24
Escalope de veau à la milanaise, pommes de terre grenaille, sucrine poêlée, huile verte & crème de ricotta au thym	

# SALADES

<b>Insalata Cesare</b>	18
Sucrine, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, pickles, œuf dur & sauce César	
<b>Insalata del Capo</b>	17
Mâche, roquette, fraises, jambon cru, billes de mozzarella di bufala, amandes grillées, tomates cerises & vinaigre balsamique	
<b>Insalata Caprese</b> 🌱	18
Assortiment de tomates, burrata crémeuse 100g, basilic, huile d'olive des Pouilles & vinaigre balsamique	

## MENU BAMBINO 12

**Coquillettes** Jambon tomate ou nature ou **Pizza Margherita** jambon ou 4 fromages

**1 boule de glace au choix**

**Boisson** Sirop à l'eau ou jus de fruits (orange, pomme ou ananas)

# PIZZA

COMME À NAPLES : BORDS ÉPAIS & PÂTE MÛELLEUSE

<b>Margherita</b> 🌱	13
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan & basilic (Burrata crémeuse +6€)	
<b>La Vera Margherita</b> 🌱	15
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala parmesan & basilic (Jambon cru +5€)	
<b>Dragqueen</b>	16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, œuf, jambon blanc & basilic (Calzone +1€)	
<b>Sun is shining</b> "pizza piccante"	17
Sauce tomate jaune, piquillos, pepperoni, olives, stracciatella & basilic (Burrata crémeuse +6€)	
<b>Tartufoo</b> 🌱	21
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, stracciatella, lamelles de truffe d'été & basilic (Burrata crémeuse +6€)	
<b>Con Amore</b> #pizzacœur	19
Mozzarella fior di latte, jambon cuit truffé, tomates cerises, crème de parmesan, huile à la truffe d'été & basilic (Truffe d'été +4€)	

## FAN DE PIZZA AVEC BURRATA ?

<b>Little Rocket Man</b>	18
Sauce tomate, burrata 100g, jambon cru, roquette & basilic (Huile de truffe +2€)	
<b>Say cheese</b> 🌱	19
Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, scamorza fumée, burrata 100g & basilic (Miel +1€)	
<b>Burrazone</b> 🌱	18
Mozzarella fior di latte, pesto verde, tomates séchées, burrata 100g & basilic (Calzone +1€)	

# FOCACCIA

PIZZA À LA COUPE ARTISANALE & GOURMANDE, PÉTRIE AVEC AMOUR

<b>Straccia &amp; Crudo</b>	15
Sauce tomate, jambon cru, stracciatella & basilic (Burrata crémeuse +6€)	

## Suppléments:

Burrata crémeuse 6. | Mozzarella di bufala DOP 2. | Copeux de truffes d'été 4. | Stracciatella 4. | Champignons 1. | Jambon cru 5. | Jambon cuit 4. | Jambon cuit à la truffe d'été 5. | Œuf 1. | Pepperoni 4. | Huile de truffe d'été 2. | Tomates cerises 2. | Miel 1.

# DOLCI

<b>Tiramonzù</b>	9
Tiramisu au café	
<b>Pimp My Nuts</b> <i>Produit par la maison DUMAS Bordeaux</i>	11
Crumble chocolat, glace cacahuète, mousse chocolat, chantilly vanille & coulis caramel beurre salé	
<b>Fragola Mia</b>	9
Fraises à la crème fouettée, mascarpone vanille & coulis de fraises	
<b>Café gourmand</b>	9
Café & assortiment de mignardises Cappuccino, latte, chocolat, thé... +2€	
<b>Gelati</b>	2 boules 7 3 boules 9
Crèmes glacées : fior di latte, chocolat Sorbet : fraise, pêche	

# VINS

12cl 25cl 50cl 75cl

## ROUGES

Montepulciano d'Abruzzo   Domaine Talamonti	7	12	20	28
Monzù Rouge   Château Coulonge   Bordeaux	7	12	20	28
Primitivo   Domaine Musti Nobilis   Pouilles	8	14	24	32
Saint Emilion   Château La Fleur Chauvin	9	15	28	37

## BLANCS

Poggio Dragone   Abruzzes	7	12	20	28
Monzù Blanc Sec   Château Coulonge   Bordeaux	7	12	20	28
Monzù Mœlleux   Château Coulonge   Bordeaux	7	12	20	30
Cypres de toi   Languedoc <i>Chardonnay</i>	8	13	23	31
La Demoiselle de Sigalas   Domaine Sigalas Rabaud   Bordeaux	9	15	27	35

## ROSÉS

Monzù Rosé   Château Coulonge   Bordeaux	7	12	20	28
Côte de Provence   Odysée (Famille Compeyrot)	8	13	23	32

## BULLES

Moscato d'Asti ( <i>Mœlleux</i> )	7.5	31
Prosecco	7.5	31
Lambrusco Rouge	7.5	31

# BIRRE

25cl 50cl

Peroni Blonde italienne légère   5,1°	4.5	8.5
Lime basilic   Azimut Blanche 4,5°	5.5	9.5
Easy NEIPA   Azimut 6°	5.5	9.5



El menu en español



Our menu in English

Les prix sont indiqués en Euro, taxes et service compris. Liste des allergènes & Provenance des viandes > voir affichage au restaurant