

ANTIPASTI

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

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

🌱 VÉGÉTARIEN

PASTA

PÂTES FRAÎCHES, CON AMORE !

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

CARNE

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

SALADES

Insalata Cesare	18
Sucrose, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, pickles, œuf dur & sauce César	
Insalata del Capo	17
Mâche, roquette, fraises, jambon cru, billes de mozzarella di bufala, amandes grillées, tomates cerises & vinaigre balsamique	
Insalata Caprese 🌱	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 MÛLLEUSE

Margherita 🌱	13
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan & basilic (Burrata crémeuse +6€)	
La Vera Margherita 🌱	15
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala parmesan & basilic (Jambon cru +5€)	
Drama Queen	16
Sauce tomate, champignons, œuf, jambon blanc, stracciatella & basilic (Calzone +1€)	
Carbo Show	17
Base blanche, guanciale, œuf, mozzarella fior di latte, Monzù Carbo cream, crispy guanciale & basilic (Truffe d'été +4€)	
Healthy Ladies 🌱	16
Sauce tomate, légumes de saison, scamorza fumée, stracciatella & basilic	
Spice Girls #pizza piccante	17
Base tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni, olives, crème de 'Nduja (saucisse piquante), confit d'oignons & basilic (Burrata crémeuse +6€)	
Truffle Delirium 🌱	21
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, stracciatella truffée, lamelles de truffe d'été, huile de truffe & basilic (Burrata crémeuse +6€)	
FAN DE PIZZA AVEC BURRATA ?	
Rocket Baby	19
Sauce tomate, roquette, burrata 100g, jambon cru, tomates cerises & copeaux de parmesan (huile de truffe +2€)	
Pinky Love #pizzacœur #paterose! 🌱	19
Base blanche, mozzarella fior di latte, confiture de cerise noire, burrata 100g, copeaux de parmesan & amandes grillées (Jambon cuit truffé +5€)	

FOCACCIA

PIZZA À LA COUPE ARTISANALE & GOURMANDE, PÉTRIE AVEC AMOUR

Straccia & Crudo	15
Sauce tomate, jambon cru, stracciatella & basilic (Burrata crémeuse +6€)	
Parma Lovers 🌱	15
Sauce tomate, aubergines, tomates cerise, parmesan, stracciatella fumée & basilic	
Truffle Gang 🌱	17
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, stracciatella truffée, lamelles de truffe d'été, huile de truffe & basilic (Jambon cuit truffé +5€)	

Suppléments : Burrata crémeuse 6. | Mozzarella di bufala DOP 2. | Truffe d'été 4. Stracciatella (ou fumée) 4. | Stracciatella truffée 5. | Scamorza fumée 3. | Copeaux de parmesan 3. Champignons 1. | Jambon cru 5. | Jambon cuit 4. | Jambon cuit truffé 5. | Hot salami 3. | Guanciale 3. | Œuf 1. | Monzù carbo cream 2. | Confiture 2. | Huile de truffe 2. | Légumes 2. | Tomates cerises 2.

DOLCI

Tiramonzù	9
Tiramisu au café	
Pimp My Nuts <i>Produit par la maison DUMAS Bordeaux</i>	11
Crumble chocolat, glace cacahuète, mousse chocolat, chantilly vanille & coulis caramel beurre salé	
Fragola Mia	9
Fraises à la crème fouettée, mascarpone vanille & coulis de fraises	
Café gourmand	9
Café & assortiment de mignardises Cappuccino, latte, chocolat, thé... +2€	
Gelati	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
Easy NEIPA Azimut 6°	5.5	9.5
Lime basilic Azimut Blanche 4,5°	5.5	9.5