

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

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€)
 - White Queen** 16
Base blanche, mozzarella fior di latte, champignons, œuf, jambon blanc & basilic (Calzone +1€)
 - Aostin Powers** 19
Base blanche, mozzarella fior di latte, fontina (fromage italien), jambon cuit truffé, crème de burrata, éclats de noisettes & basilic (Truffe d'été +4€)
 - Cheese Show** 🌱 16
Base blanche, mozzarella fior di latte, fontina, parmesan, comté, stracciatella & basilic (Burrata crémeuse +6€)
 - Croque Madame** 18
Base blanche, mozzarella fior di latte, œuf, jambon cuit, stracciatella fumée, comté & basilic (Truffe d'été +4€)
 - Pepperoni** «pizza piccante» 15
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, hot salami pepperoni & piment d'Espelette (Burrata crémeuse +6€)
 - Tartufella** 🌱 21
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, crème de burrata, lamelles de truffes d'été, huile de truffe & basilic (Burrata crémeuse +6€)
- ## FAN DE PIZZA AVEC BURRATA ?
- Big Rocket Man** 18
Base blanche, mozzarella fior di latte, roquette, burrata 100g, jambon cru, parmesan & basilic (huile de truffe +2€)
 - My Love #pizzacœur** 🌱 19
Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, scamorza fumée, burrata 100g & basilic (Miel +1€)

FOCACCIA

PIZZA À LA COUPE ARTISANALE & GOURMANDE, PÉTRIE AVEC AMOUR

- Straccia & Crudo** 15
Sauce tomate, jambon cru, stracciatella & basilic (Burrata crémeuse +6€)
- Croque Monsieur** 15
Jambon cuit, stracciatella fumée, comté & basilic (Truffe d'été +4€)
- Truffle Gang** 🌱 17
Crème de truffe, mozzarella di bufala, crème de burrata, lamelles de truffes d'été & basilic (Jambon cuit truffé +5€)

Suppléments : Burrata crémeuse 6. | Mozzarella di bufala DOP 2. | Truffe d'été 4. Stracciatella (ou fumée) 4. | Fontina 2. | Comté 3. | Parmesan 1. | Champignons 1. | Jambon cru 5. | Jambon cuit 4. | Jambon cuit truffé 5. | Œuf 1. | Hot salami 3. | Huile de truffe 2. Piment d'Espelette 1. | Tomates cerises 2. | Pesto de basilic 3.

DOLCI

- Tiramonzù** 9
Tiramisu au café
- Pimp My Nuts** *Produit par la maison DUMAS Bordeaux* 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



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 Chardonnay	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 Odyssée (Famille Compeyrot)	8	13	23	32

BULLES

Moscato d'Asti (Mœlleux)	7.5	31
Prosecco	7.5	31
Lambrusco Rouge	7.5	31

BIRRE



Peroni Blonde italienne légère 5,1°	4.5	8.5
Easy NEIPA Azimut 6°	5.5	9.5
Lime basilic Azimut Blanche 4,5°		6.5



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