

ANTIPASTI



NOS PÉPITES À PETITS PRIX

- Garlic Bread** 🌱 5
Pizzetta tranchée, mozzarella fior di latte, huile à l'ail & romarin
- Mini Margherita** 🌱 5
Pizzetta, sauce tomate, stracciatella, parmesan & basilic
- Assiette de pepperoni** 5
Saucisson piquant italien
- Assiette de jambon cru italien** 6
14 mois d'affinage
- Assiette de jambon cuit truffé** 6

NOS CLASSIQUES

- Stracciatella Lovers** 🌱 9
Cœur crémeux de burrata, huile d'olive des Pouilles & grissini au maïs
- Moza Balls** 🌱 11
Billes de mozzarella panées aux herbes
- Bombette Pugliesi** 10
Involtini des Pouilles au lard & fromage
- 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

PASTA

PÂTES FRAÎCHES MAISON, CON AMORE !

- Trottoloni alla carbonara** "Légèrement salé" 17
Guanciale, œuf, parmesan & crispy de guanciale (Burrata crémeuse +6€)
- Coquillettes à la truffe d'été** 🌱 24
Crème de champignons à la truffe d'été, parmesan & burrata 100g (Jambon cuit truffé +5€)
- Cannelloni ricotta & épinards** 🌱 19
Pâtes farcies à la ricotta, crème de citron, épinards, roquette & crumble de parmesan (Burrata crémeuse +6€)

VIANDES

- Apollo 13** 21
Suprême de poulet grillé au pesto de basilic, carottes rôties, asperges & salade
- Tartare Crazy Crispy** 24
Tartare de boeuf à l'italienne, burrata panée & frites maison

SALADES

- Insalata Cesare** 18
Salade iceberg, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, pickles, œuf dur & sauce César
- Insalata del Capo** 🌱 17
Roquette, chou rouge, artichauts, tomates séchées, parmesan, mozzarella & pistaches

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)



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

PIZZA

COMME À NAPLES : BORDS ÉPAIS & PÂTE MOELLEUSE

- 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 truffe 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
Sauce tomate, tomates cerises rouges et jaunes, burrata 100g, pesto de basilic maison, parmesan & basilic (Jambon cuit truffé + 5€)

FOCACCIA

PIZZA À LA COUPE ARTISANALE & GOURMANDE, PÉTRIE MAISON AVEC AMOUR

- Straccia & Crudo** 14
Sauce tomate, jambon cru, stracciatella & basilic (Burrata crémeuse +6€)
- Croque Monsieur** 14
Jambon cuit, stracciatella fumée, comté & basilic (Truffe d'été +4€)
- Truffle Gang** 🌱 16
Crème de truffe, mozzarella di bufala, crème de burrata, lamelles de truffe 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** 11
Produit par la maison DUMAS Bordeaux
Crumble chocolat, glace cacahuète, mousse chocolat, chantilly vanille & coulis caramel beurre salé
- Forza Sicilia** 9
Glace fior di latte, nougatine de pistaches, caramel beurre salé & chantilly
- Noccio Star** 8
Pizzetta, crème de nocciolata & éclats de noisettes
- 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 : Vanille, Chocolat, Fior di latte
Sorbet : Fraise

VINS

12cl 25cl 50cl 75cl

ROUGE

- Moda | DOCG Montepulciano d'Abruzzo 7 11 20 28
- Monzù Rouge | Château Coulonge | AOC Bordeaux 7 11 20 28
- Primitivo | IGT Pouilles 8 13 23 32
- Château La Grezolle | 2017 | AOP Saint-Emilion Grand Cru 9 15 28 37

BLANC

- Poggio Dragone | IGT Abruzzes 7 11 20 28
- Monzù Blanc Sec | Château Coulonge | AOC Bordeaux 7 11 20 28
- Monzù Moelleux | Château Coulonge | AOC Bordeaux 7 11 20 28
- Cyprès de toi | Domaine Fond Cyprès | Languedoc "Chardonnay" 8 13 23 31

ROSÉS

- Monzù Rosé | Château Coulonge | AOC Bordeaux 7 11 20 28
- Odyssée | J&M Compeyrot | AOC Côte de Provence 8 13 23 32

BULLES

- Moscato d'Asti "Moelleux" 7.5 31
- Prosecco 7.5 31
- Lambrusco 7.5 31

BIRRE

25cl 50cl

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