

ANTIPASTI

Garlic bread 🍷	9
Pizzetta tranchée, mozzarella fior di latte, huile à l'ail, crème de burrata & romarin	
Stracciatella Lovers fumée 🍷	10
Cœur crémeux de burrata, huile d'olive des Pouilles & grissini au maïs	
Mozza Balls 🍷	10
Billes de mozzarella panées aux herbes & sauce BBQ	
Assiette de jambon cru italien	10
12 mois d'affinage	
Assiette de jambon cuit à la true d'été	11
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	



The menu in english

El menu en español

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 !

Paccheri 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 à la truffe d'été +6€)	
Baci di mare	25
Mafaldine à la crème de homard, crevettes snackées, tomates séchées & basilic	

CARNE

Scaloppina Mia ! 22
Escalope de veau panée, gnochetti croustillants,
légumes rôtis & pesto rosso

INSALATA

Insalata Cesare 18
 Sucrine, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons,
 pickles, œuf dur & sauce César
 (Billes de mozzarella di bufala +3€)

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)

SUPPLÉMENTS :

Burrata crémeuse **6.**
Mozzarella di bufala DOP **3.**
Lamelles de truffe d'été **4.**
Stracciatella fumée **4.**
Huile de truffe d'été **2.**

PIZZA

COMME À NAPLES : BORDS ÉPAIS & PÂTE MOELLEUSE

Margherita 🍷	13
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan & basilic (Burrata crèmeuse +6€)	
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 cuit, stracciatella fumée & basilic (Calzone +1€)	
Carbo Show	17
Base blanche, guanciale, œuf, mozzarella fior di latte, Monzù carbo cream, crispy de guanciale & basilic (Lamelles de truffe d'été +4€)	
Diavola Chic «pizza piccante»	17
Sauce tomate, pepperoni, olives, stracciatella fumée & basilic (Taleggio +3€)	
Truffle Delirium 🍷	21
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, crème de burrata, lamelles de truffe d'été, huile de truffe d'été & basilic (Burrata crèmeuse +6€)	
Con Amore #pizzacœur :	19
Base blanche, mozzarella fior di latte, jambon cuit à la truffe d'été, tomates cerises, crème de parmesan, huile à la truffe d'été & basilic (Lamelles de truffe d'été +4€)	

FAN DE PIZZA AVEC BURRATA ?

Rocket Baby	19
Sauce tomate, roquette, burrata 100g, jambon cru & copeaux de parmesan (Huile de truffe d'été +2€)	
Take it cheesy	19
Base blanche, mozzarella fior di latte, taleggio, copeaux de parmesan, burrata 100g & basilic (Jambon cru +5€)	

FOCACCIA

**ARTISANALE & GOURMANDE,
PÉTRIE AVEC AMOUR**

Straccia & Crudo	16
Sauce tomate, jambon cru, stracciatella fumée & basilic (Burrata crémeuse +6€)	
Aostin Power	19
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, taleggio, jambon cuit à la truffe d'été, crème de burrata & basilic (Burrata crémeuse+6€)	

DOLCI

Tiramonzù	Tiramisu au café	9
Misterioso	<i>Produit par la maison DUMAS Bordeaux</i>	12
	Cube glacé : brownie cacahuète, glace vanille, cacahuètes caramélisées, croustillant chocolat & coulis caramel	
Profite'n'roll		11
	Enorme chou farci à la glace vanille Bourbon, coulis de chocolat & chantilly	
Signora Pavlova		10
	Coque meringuée, sorbet fraise, chantilly & fraises au basilic	
Café gourmand		9
	Café & assortiment de mignardises Cappuccino, latte, chocolat, thé... +2€	
Gelati		
	Crèmes glacées : vanille Bourbon, noisette du Piémont, pistache de Sicile.	2 boules 7
	Sorbet : citron de Sicile	3 boules 9

VINI

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
Cypès de toi Languedoc (Chardonnay)	8	13	23	31

ROSÉS

Monzù Rosé Château Coulonge Bordeaux	7	12	20	28
Côtes 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

25cl 50cl

Moretti Blonde italienne légère 4,6°	4.5	8.5
American IPA Azimut 6,5°	5.5	9.5
Lime basilic Azimut Blanche 4,5°	5.5	9.5

