

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	
Chaud Show l'artichaut 🍷	11
Artichauts frits à la romaine et sauce yaourt	
Moza 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 truffe 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

PASTA

PÂTES FRAÎCHES, CON AMORE !

Paccheri alla carbonara <i>"Légèrement salé"</i>	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, lamelles de truffe d'été & burrata 100g (Jambon cuit à la truffe d'été +6€)	
Linguine verdi 🍄	21
Asperges vertes, pesto de pistaches, stracciatella fumée & éclats de pistaches (Burrata crémeuse +6€)	

CARNE

Scaloppina Mia !

Escalope de veau panée, gnochetti croustillants,
légumes rôtis & pesto rosso

INSALATA

Insalata Cesare	18
Sucrune, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, pickles, œuf dur & sauce César (Billes de mozzarella di bufala +3€)	
Insalata del Capo 🍷	17
Sucrune, artichauts marinés, billes de mozzarella di bufala, asperges vertes, noix, suprême de pamplemousse & crispy de focaccia (Jambon cru +5€)	

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 MOELLEUSE

COMME À NAPLES : BORDS ÉPAIS & PÂTE MOELLEUSE

Margherita 🍷	13
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan & basilic (Burrata crèmeuse +6€)	
La Vera Margherita 🍷	15
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP, parmesan & basilic (Jambon cru +5€)	
Dragqueen	16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, œuf, jambon blanc & basilic (Calzone +1€)	
Bizkaia "pizza piccante"	17
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni, piment vert, Ossau-Iraty AOP, miel spicy & basilic (Stracciatella fumée +4€)	
Tartufooo 🍷	2
Crème de truffe d'été, mozzarella fior di latte, crème de burrata, lamelles 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 ?

Little Rocket Man	19
Sauce tomate, burrata 100g, jambon cru, roquette & basilic (Huile de truffe d'été +2€)	
Say cheese 🍷	19
Base blanche, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, scamorza fumée, burrata 100g & basilic (Miel +1€)	
Incredible Hulk 🍷	19
Base crème d'asperges, mozzarella fior di latte, pointes d'asperges vertes rôties, copeaux de parmesan, burrata 100g & basilic (Lamelles de truffe d'été +4€)	

FOCACCIA

ARTISANALE & GOURMANDE
PÉTRIE AVEC AMOUR

**ARTISANALE & GOURMANDE.
PÉTRIE AVEC AMOUR**

Salmone & Avocado  20
Saumon fumé, purée d'avocat, stracciatella fumée,
œuf dur, citron & ciboulette (Burrata crémeuse +6€)

Suppléments:

Burrata crémeuse **6**. | Mozzarella di bufala DOP **3**. | Lamelles de truffe d'été **4**. | Stracciatella fumée **4**. | Champignons **1**. | Jambon cru **5**. Jambon cuit **4**. | Jambon cuit à la truffe d'été **6**. | Œuf **1**. Pepperoni **5**. | Huile de truffe d'été **2**. | Miel **1**. | Spicy miel **2**. Saumon fumé **6**. | Copeaux de parmesan **3**.

DOLCI

Tiramonzù	9
Tiramisu au café	
Misterioso	12
<i>Produit par la maison DUMAS Bordeaux</i>	
Cube glacé : brownie cacahuète, glace vanille, cacahuètes caramélisées, croustillant chocolat & coulis caramel	
Profite'n'roll	11
Énorme 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	2 boules 7 3 boules 9
Crèmes glacées : vanille Bourbon, noisette du Piémont, pistache de Sicile.	
Sorbet : citron de Sicile	

VINI 12cl 25cl 50cl 75cl






12cl **25cl** **50cl** **75cl**

ROUGES

Montepulciano d'Abruzzo Domaine Talamonti	7	12	20	28
Monzù Rouge Château Coulange 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
Cyprés 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

