

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
- 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

🌱 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€)

CARNE

- Scaloppina Mia !** 22
Escalope de veau panée, gnocchetti 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€)

FOCACCIA

ARTISANALE & GOURMANDE, PÉTRIE AVEC AMOUR

- Straccia & Crudo** 16
Sauce tomate, jambon cru, stracciatella fumée & basilic (Burrata crémeuse +6€)
- Croque Monsieur** 16
Jambon cuit, stracciatella fumée, comté & basilic (Lamelles de truffe d'été +4€)



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 MËLLEUSE

- 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 cuit & basilic (Calzone +1€)
 - Aostin Powers** 19
Base blanche, mozzarella fior di latte, fontina (fromage italien), jambon cuit à la truffe d'été, crème de burrata, éclats de noisettes & basilic (Lamelles de truffe d'été +4€)
 - Croque Madame** 19
Base blanche, mozzarella fior di latte, œuf, jambon cuit, stracciatella fumée, comté & basilic (Lamelles de truffe d'été +4€)
 - Diavola Chic** «pizza piccante» 17
Sauce tomate, pepperoni, olives, stracciatella fumée & basilic (Comté+3€)
 - 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€)
 - Tartufella** 🌱 21
Crème de truffe d'été, mozzarella fior di latte, champignons, crème de burrata, lamelles de truffe d'été, huile de truffe d'été & basilic (Burrata crémeuse +6€)
- ### FAN DE PIZZA AVEC BURRATA ?
- Big Rocket Man** 19
Base blanche, mozzarella fior di latte, roquette, burrata 100g, jambon cru, parmesan & basilic (Huile de truffe d'été +2€)
 - Take it cheesy** 19
Base blanche, mozzarella fior di latte, comté, fontina, burrata 100g & basilic (Jambon cru +5€)

SUPPLÉMENTS :

- | | |
|------------------------------------|---|
| Burrata crémeuse 6. | Jambon cru 5. |
| Mozzarella di bufala DOP 3. | Jambon cuit 4. |
| Lamelles de truffe d'été 4. | Jambon cuit à la truffe d'été 6. |
| Stracciatella fumée 4. | Œuf 1. |
| Fontina 2. | Pepperoni 5. |
| Comté 3. | Huile de truffe d'été 2. |
| Parmesan 1. | Champignons 1. |

DOLCI

- Tiramonzù** 9
Tiramisu au café
- Misterioso** *Produit par la maison DUMAS Bordeaux* 12
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

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
Cyprès de toi Languedoc (Chardonnay)	8	13	23	31

ROSÉS

Monzù Rosé Château Coulonge Bordeaux	7	12	20	28
Côtes de Provence Odysée (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 33cl

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°		6.5

