

MANGER

BURRATA CRÉMEUSE

BURRATA (MOZZA CRÉMEUSE), TOMATES CONFITES, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE, SIROP DE BALSAMIQUE, PAIN À L'ORIGAN

9

PLANCHA ITALIENNE À PARTAGER

SÉLECTION DE FROMAGES, CHARCUTERIES ET LÉGUMES MARINÉS EN PROVENANCE DE LA BOTTE, PAIN À L'ORIGAN

16

PRINTEMPS

STRACCIATELLA VERDE

COEUR DE BURRATA, PESTO VERT DE BASILIC, TOMATES CONFITES, PIGNONS DE PIN, BASILIC, POIVRE NOIR, PAIN À L'ORIGAN

12

GARLIC BREAD ITALIEN

PAIN MAISON À L'ORIGAN, MOZZA FIOR DI LATTE, CRÈME DE RICOTTA À L'AIL, HUILE D'OLIVE, POIVRE NOIR

11

LÉGUMES MARINÉS

SÉLECTION DE LÉGUMES MARINÉS ITALIENS, PAIN À L'ORIGAN

10

SUPPLÉMENT JAMBON CRU OU SPIANATA : 2,5 EUROS

Nos pizzas incontournables

MARGHERITA

SAUCE TOMATE BIO, MOZZA FIOR DI LATTE, PARMESAN, BASILIC, HUILE D'OLIVE, POIVRE NOIR

11

CRUDO ROSSO

CRÈME DE PESTO ROUGE, MOZZA FIOR DI LATTE, TOMATES CONFITES, JAMBON CRU ITALIEN, PARMESAN 24 MOIS, ROQUETTE, SIROP DE BALSAMIQUE

15

PANCETTA

CRÈME DE RICOTTA À L'AIL, MOZZA FIOR DI LATTE, OIGNONS CARAMELISÉS, PANCETTA, CRÈME DE PARMESAN

14,5

Nos pizzas du moment

FROMAGES & BASTA

CRÈME DE RICOTTA À L'AIL, PROVOLONE, FOURME D'AMBERT, CRÈME DE PARMESAN, POIVRE NOIR

14,5

SPICY SPIANATA

SAUCE TOMATE BIO, MOZZA FIOR DI LATTE, CURÉ NANTAIS, SPIANATA PIQUANTE, OIGNONS CARAMELISÉS, ORIGAN

15

LARDONS - CHÈVRE

MOZZA FIOR DI LATTE, FROMAGE DE CHÈVRE, LARDONS FUMÉS, MIEL, MÂCHE NANTAISE, ÉCLATS DE NOIX, CORNICHONS AIGRES-DOUX

14,5

TRUFFE CRÉMEUSE

CRÈME DE TRUFFE, MOZZA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, COPEAUX DE TRUFFES D'ÉTÉ, STRACCIATELLA, PIGNONS DE PIN, POIVRE NOIR

17

VÉGÉ PRIMAVERA

CRÈME DE PETITS POIS, MOZZA FIOR DI LATTE, SCAMORZA (MOZZA FUMÉE), COURGETTES RÔTIES, PICKLES DE CAROTTES, PESTO VERT, POIVRE NOIR

14,5

PIZZA OF THE WEEK

TOUTES LES SEMAINES, UNE NOUVELLE RECETTE À DÉCOUVRIR

15

SUPPLÉMENTS - BURRATA : 3,5 EUROS - FROMAGE/CHARCUTERIE : 2,5 EUROS - LÉGUME/OEUF : 1 EURO

Nos salades estivales

CRÈME DE LA CRÈME

STRACCIATELLA, TOMATES CONFITES, JAMBON CRU ITALIEN, BASILIC, ROQUETTE, ÉCLATS DE NOISETTES, PARMESAN, SIROP DE BALSAMIQUE

14,5

SALADE COMPOSÉE

SALADE ROMAINE, LARDONS FUMÉS, TOMATES CERISES, ŒUFS DURS, PARMESAN, CRÔTONS À L'AIL, VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE, BALSAMIQUE, MOUTARDE, ÉCHALOTES

13,5

BURRATA CAPRESE

BURRATA CRÉMEUSE, TAPENADE DE TOMATES CONFITES, TOMATES CERISES, OLIVES TAGGIASCHE, BASILIC, HUILE D'OLIVE, SIROP DE BALSAMIQUE

13

P'TITE SALADE ITALIENNE

ROQUETTE, TOMATES CONFITES, PARMESAN, BASILIC, HUILE D'OLIVE, SIROP DE BALSAMIQUE

4,5

Nos desserts gourmands

TIRAMISU CAFÉ

7

PANNA COTTA DU MOMENT

6

GATEAU CHOCOLAT & FRAICHEUR MENTHE

GÂTEAU CHOCOLAT MAISON, GLACE MENTHE/CHOCOLAT, SUCRE GLACE

7,5

COUPE DE SAISON

GLACE CHOCOLAT BLANC, SORBET FRAMBOISE, CHANTILLY, COULIS DE FRAMBOISE, ÉCLATS DE CRÊPES DENTELLES

7,5

COUPE CLASSICA

GLACE VANILLE, CHANTILLY, COULIS DE CHOCOLAT, ÉCLATS DE NOISETTES

6

CAFÉ GOURMAND

7,5

Et pourquoi pas un cocktail?

SPRITZ APEROL

APEROL, PROSECCO,
ORANGE, EAU GAZEUSE

7,5

KIR ITALIEN

PROSECCO, CRÈME DE MÛRE,
CASSIS OU PÊCHE

5,5

NEOPOLITAN

VODKA, APEROL, JUS DE CRANBERRY,
CITRON VERT, BASILIC

5

GIN TONIC

GIN, TONIC,
JUS DE CITRON, CITRON

7,5

COCKTAIL SANS ALCOOL

JUS D'ANANAS, JUS D'ORANGE, SIROP
DE GRENADINE, CITRON VERT

5

Envie de houblon?

Ca vient d'ailleurs...

TOCCALMATTO - SELON LES ARRIVAGES, ITALIE, 33CL 6,5
Sibilla Saison, Double IPA Maciste - demandez-nous.CR/AK BREWERY - SELON LES ARRIVAGES, ITALIE, 40CL 8
Guerilla IPA, Giant Double Step (Double IPA) - demandez-nous.SAISON DUPONT BIO, BLONDE, BELGIQUE, 5,5%, 33CL 5
Bière aux saveurs d'épices, de malt, de houblon, de levure et d'agrumesBRASSERIE LA DEBAUCHE, DEBAUCHE IPA, ANGOULEME, 6%, 33CL 6,5
Fruitée et légère en amertume, brassée avec des houblons très aromatiquesBRASSERIE BRIQUE HOUSE, SELON LES ARRIVAGES, LILLE, 33CL 6,5
La Bagarre Double IPA (7,7%) ou Yankee Trouble NEIPA (6,5%)BIÈRE SANS ALCOOL - PARADISO DE BIG DROP, ANGLETERRE, 0,5%, 33CL 6,5
Une IPA sans alcool à l'amertume vive et aux saveurs intenses d'agrumes !

Ca vient de la région !

BRASSERIE AEROFAB, SELON LES ARRIVAGES, 33CL 6,5
Blizzard American Pale Ale (5,5%) ou nous consulter pour autre référenceBRASSERIE LA NAUTILE, WHITE THE FUCK, BLANCHE IPA, REZÉ, 5,2%, 33CL 6
Une white IPA aux notes de zestes de citron et de pamplemousseBRASSERIE LA MUETTE, LA MUSSE BOCAGE, AMBRÉE PALE ALE, VENDÉE, 5,6%, 33CL 5,5
American Pale Ale aux accents de fruits et de caramelBRASSERIE LES COUREURS DE LUNE, BLONDE, VENDÉE, 5%, 33CL 6
Bière blonde authentique et généreuse, ronde et légère amertumeBRASSERIE TOUM'S, SELON LES ARRIVAGES, 33CL 6
Blonde Amic'ale (6,3%) ou Estiv'ale à la framboise (6%)

Le coin des quilles!

Bianco - Blanc

MUSCADET DES COTEAUX DE LA LOIRE 12.5CL 75CL 4,5 19
Les Génaudieres, France, 2019, 12,5%
Au nez, fruits blancs et d'agrumes. Bouche fruitée, belle minéralitéMUNIR 5 24
Valdibella, Sicile, Italie, 2018, 12,5%
Le nez est très fruité, parfum de fleurs blanches. Bouche fraîche et minéralePASSIONE E SENTIMENTO 5 25
Veneto, Italie, 2017, 13%
Équilibré, rond, aux notes d'agrumes intenses, d'abricot et de pêche

Rosato - Rosé

COLLINE 12.5CL 75CL 4,5 18
Les Génaudieres, France, 2019, 11,5%
Notes de petits fruits rouges (fraises, groseilles), bouche sucréeP'TIT ROCA 5 21
Domaine la Villa du Clos Roca, Languedoc, France, 2021, 12,5%
Bouche ronde et fruitée avec de belles notes de fruits rouges fraisUBY BYO N°26 5 22
IGP Cotes de Gascogne Rosé, France, 2020, 11%
Arômes de framboise et de groseille, frais & généreuxLA MINUETTE 24
Domaine GAYDA, IGP Pays D'Oc, France, 2020, 12%
Équilibré, rond, aux notes d'agrumes intenses, d'abricot et de pêche

Rosso - Rouge

PRIMITIVO 12.5CL 75CL 4,5 24
Antonini Ceresa, Pouilles, Italie, 2020, 12,5%
Nez de fruits rouges et noirs, bouche veloutéePASSIONE E SENTIMENTO 5 25
Veneto, Italie, 2017, 14%
Équilibré, rond et souple, avec des tanins veloutés, une valeur sûreCORBIERES LES GOURGOULES 5,5 26
Château de Caraguilhès, Languedoc, France, 2020, 13%
Arômes de fruits noirs et de tapenade aux tanins soutenus, un déliceCROYA - BARBERA D'ASTI 28
Domaine Arladica, Piémont, Italie, 2018, 14,5%
Vin fruité et bien équilibréVIN BIO : NERO D'AVOLA 29
Abbazia Santa Anastacia, Sicile, Italie, 2018, 13%
Vin généreux aux notes fruitées et épicées, une merveilleCARIGNATURE 26
Domaine La Villa du Clos Roca, Languedoc, France, 2020, 14%
Sans sulfites. Vin charnu, fruité, floral, épicé, séveux et de caractère.

Frizzante - Effervescent

MURMURE 75CL 22
Les Génaudieres, France, 2019, 8%
Léger en alcool, finesse des bulles, fruité exubérant, rose bonbonVIN BIO : PROSECCO SPAGO LA JARA 28
Vénétie, Italie, 10,5%
Bulle fine et légère, arôme de poire et de pêche

Les softs

COCA, COCA ZERO - 33CL 3,5
SIROP 2
FUZE TEA - 25CL
JUS DE POMME ARTISANAL - 25CL
LIMONADE ITALIENNE - 25CL 3,5
PERRIER - 33CL
SAN PELLEGRINO - 1L 4,5
EAU GAZEUSE PUREZZA À VOLONTÉ 3

Chaud chaud!

ESPRESSO OU ALLONGÉ 2
DOUBLE ESPRESSO / CRÈME 3
LATTE OU CAPPUCINO 4
THÉ 3
AFFOGATO 5

Un petit digestif?

LIMONCELLO - 4CL 4,5
GRAPPA - 4CL 5
AMARETTO - 4CL 5
MENTHE PASTILLE - 4CL 4,5