

À partager

Antipasti 14.90

Jamón blanco, jamón serrano, mortadela, aceitunas, berenjenas marinadas a la parrilla, tomates confitadas, mozzarella, pan tostado

Panozzo.

Panozzo Al Prosciutto 12.90

Masa de pizza, mozzarella, ensalada verde, jamón serrano, tomate confitado, cebolla roja, crema balsámica

Panozzo vegetariano 12.90

Masa de pizza, queso mozzarella, ensalada Verde, verduras de temporada, tomates Confitadas, cebollas rojas, crema balsámica

Salades

Insalata Italiana 11.90

Conchigli, tomate confitado, ensalada verde, guisantes, virutas de parmesano, vinagreta de limón, crema balsámica.

Salade Stagionale 11.90

Ensalada verde, berenjena, jamón serrano, virutas de parmesano, cebollas rojas, vinagreta.

Salade du mois 12.90

Una ensalada diferente cada mes
¡ por nuestro chef !

Salade verte 3.00

Plats du moment

Vitello Tonnato 19.90

Carne de ternera cortada en finas lonchas y casi cocida a baja temperatura. Servido frío con salsa tonnato y un bol de patatas fritas.

Calamari alla Romana 18.90

Calamares a la romana, salsa pesto verde
A elegir entre patatas fritas, verduras de temporada o pasta

Scaloppa alla Milanese 19.90

Escalope de ternera empanado a la milanese con limón
Selección: de patatas fritas, verduras de temporada o pasta

Manzo al Gorgonzola 19.90

Solomillo con salsa de gorgonzola
A elegir entre patatas fritas, verduras de temporada o pasta

Burger Rustico Italiano 16.70

Pan de hamburguesa, pesto rojo, tomate y ensalada verde, cebollas rojas, filete picado, mozzarella, pesto de albahaca Jamón crudo picado, servido con patatas fritas.

Plat du jour 12.90

Supplément 3.00

Pâtes

Tagliatelle ou Conchigli

Pasta Alla Crema di Carbonara 11.90

Pasta con nata, bacon y yema de huevo

Pasta Alla Bolognese 11.90

Pasta a la boloñesa

Pasta Alla Caprese 11.90

Pasta con salsa de tomate y mozza Buffalo, Un toque de pesto de albahaca

Pasta Al Pesto Verde 11.90

Pasta con pesto de albahaca

Pasta del mese 📅 11.90

Cada mes, nuestro chef elabora una pasta diferente

Supplément sauce 1.50

Formule déjeuner

SE SIRVE A MEDIODÍA LOS DÍAS LABORABLES,
EXCEPTO FESTIVOS

Plato del día o
Pizza Regina o
Conchigli al pesto verde
+
Bacciolata o
Helado a elegir o
Café gourmet

15.90

Formule à deux

¡PARA COMPARTIR!

Una pizza para compartir
Selección
&
Una ensalada ligera
Selección cada

*la elección es suya
¡tu mezcla perfecta!*

13.00

par personne

Formule bambini

UN PLATO PRINCIPAL + UN POSTRE + UNA BEBIDA

Pizza Regina ou
Pizza 4 fromages ou
Steak hâché frites ou
Jambon frites ou
Pâtes bolognaise
+
Bacciolata ou
2 boules de glace
+
Eau 50cl ou jus de fruits ou soda

*hasta 12 años

10.90

Pizzas

- Margarita**  **12.90**
Base de tomate, mozzarella, mozza fraîche,
pesto albahaca, aceitunas
- Regina** **12.90**
Base de tomate, jamón blanco, mozzarella,
champiñones, aceitunas
- Salumeria** **12.90**
Base de tomate, mozzarella, jamón blanco,
Fuera del horno: jamón serrano, mortadela,
aceitunas
- Peperone** **14.90**
Base de tomate, cossette, pimientos, chorizo,
aceitunas negras
- Calzone** **13.90**
El calzone esencial, pizza en una empanada
Base de tomate, champiñones, mozzarella,
jamón blanco y huevo.
- Siciliana** **13.90**
Base de tomate, mozzarella, atún y alcaparras,
anchoas, aceitunas
- Vegetariana**  **13.90**
Base de tomate, mozzarella, verduras
provenzales, verduras mixtas, cebollas, pimientos,
aceite con perejil, aceitunas
- 4 Stagioni** **13.90**
Base de tomate, mozzarella, terrina de verduras,
tomate fresco, mozza fresca, alcachofas, jamón
blanco, champiñones, aceitunas
- 4 Formaggi**  **13.90**
Crema base, emmental, virutas de parmesano,
queso de cabra, gorgonzola, aceitunas
- Capra al miele** **13.90**
Base de tomate, jamón blanco, mozzarella, queso
de cabra, miel, aceitunas
- Adriatica** **14.90**
Crema base, queso emmental, salmón ahumado,
mozza fresca, cebolla roja, rodaja de limón,
aceitunas
- La pizza du mois** **15.00**
Tous les mois, une pizza différente pensée par
notre chef !
- Supplément** **3.00**

Douceurs italiennes

Tiramisu al limone 7.00

Crema de mascarpone, crema de limón
galleta empapada en limoncello

Bacciolata 6.90

Palitos de masa de pizza untados
espolvoreados con avellanas tostadas

Panna cotta 7.00

fruta de la pasión y frutas exóticas

Cheese cake al cioccolato bianco 7.90

Tarta de queso con chocolate blanco y speculoos

Café gourmand 8.50

Tiramisú, panna cotta,
bola de helado de stracciatella, café o té

Dessert du mois 7.00

Coupes de glaces.

Coupe Amarena 7.90

2 bolas de helado de amarena, cerezas
amarenas, nata montada, almendras laminadas

Coupe Donna Bianca 7.20

Helado de vainilla, chocolate caliente, nata
montada

Coupe Stracciatella 7.90

2 bolas de helado de stracciatella, nata montada,
trocitos de chocolate

Coupe Castagna 7.90

Helado de vainilla, crema de castañas, nata
montada

Coupe caramélita 7.90

Helado de vainilla, helado de caramelo,
nougatine, salsa de caramelo, nata montada

Coupe Cioccolato 7.20

Helado de chocolate, chocolate caliente,
nata montada

Coupe Affogato 5.80

2 bolas de helado de vainilla expreso

Coupe limoncello 8.50

Sorbete de limón y limoncello 2cl

Les parfums 2.10 **la boule**

Helados: vainilla, chocolate, café, caramelo, verbena

Sorbetes: mango, piña, fresa, frambuesa, limón,
grosella negra

Supplément crème fouettée 1.50

Precios netos en euros, IVA incluido. No se aceptan cheques. La lista de alérgenos que contienen nuestros platos está disponible previa petición. ¡Disfrute de su comida!

LA CARTE

DES BOISSONS

Apéritifs

Coupe de Prosecco Pétillant sec d'Italie du Nord	10cl	5.70
Coupe d'Asti spumante Muscat naturellement pétillant d'Italie du Nord	10cl	5.00
Marsala Vin de liqueur de Sicile	4cl	4.00
Martini rouge / Martini blanc	4cl	4.00
Maurin Liqueur du Puy-en-Velay à la cerise noire et amande	4cl	4.00
Suze	4cl	4.00
Birlou Liqueur d'Auvergne à la pomme et châtaigne	4cl	4.00
Kir Cassis ou châtaigne	10cl	4.00
Pastis 51 / Ricard	2cl	3.50
Whisky J&B	2cl 3.00 4cl	6.00
Whisky / Vodka / Rhum soda	20cl	7.50
Whisky Glenn Morray	2 cl 3,50 4 cl	7.00

Cocktails

Spritz original Apérol, Prosecco, Perrier	15cl	6.50
Amarena Amore Mio Sirop amarena, prosecco, cerise amarena	12cl	6.50
Bellini Purée de pêche, prosecco	10cl	6.50
Royal Prosecco à la crème de cassis	10cl	6.50
Negroni Gin, Martini, Campari	6cl	6.50
Gin Tonic	12cl	6.50
Campari Soda	15cl	6.50

Boissons fraîches

Jus de fruits	25cl	3.80
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33cl	3.90
Orangina	25cl	3.90
Schweppes / Schweppes agrum'	25cl	3.70
Thé glacé pêche	25cl	3.70
Limonade ou sirop	20cl	2.50
Diabolo	25cl	3.70
Perrier	33cl	3.70
Eau minérale plate ou gazeuse	50cl	3.80
Eau minérale plate ou gazeuse	100cl	4.80

Digestifs

Grappa Eau de vie italienne de marc de raisin	4cl	5.90
Cognac	4cl	5.90
Armagnac	4cl	5.90
Get 27	4cl	5.90
Eau de vie	4cl	5.90
Amaretto	4cl	5.90
Verveine artisanale Spécialité du Puy-en-Velay	4cl	5.90
Limoncello Liqueur de citron italienne	4cl	5.90

Boissons chaudes

Café, décaféiné		2.00
Café crème, décaféiné-crème		2.30
Double espresso, double décaféiné		3.80
Cappuccino		4.80
Thé, infusion		3.00
Amaretto Coffee Café, amaretto, crème fouettée		6.50

Bières bouteille

1664 · blonde 5.5%	25cl	4.00
1664 - Sirop	25cl	4.50
Panaché ou monaco	25cl	4.50
1664 - Picon	25cl	4.80
Hoegaarden · blanche 4.9%	33cl	5.70
Poretti · premium lager 5%	33cl	5.10
Chouffe · blonde 8%	33cl	6.80
Grimbergen · rouge 5.5%	33cl	5.80
La Bête ambrée · ambrée 8%	75cl	13.90
Bière éphémère - Chimay - Brune	33 cl	6.80
Tourtel Twist sans alcool !	33 cl	4.50

LA CARTE

DES VINS

Vins italiens

12cl

75 cl

Rouges

Puglia "Primitivo" 5.90 36.00

IGT Intrigo

Terre Siciliane "Nero d'Avola" 5.80 34.50

IGT Intrigo

Lambrusco - Vin rouge pétillant 4.50 27.00

Giacobazzi - IGT Emilia

Rosés

Pinot Grigio - agriculture biologique 5.50 32.00

IGT Veneto - La Jara

Blancs

Marca Trevigiana "Pinot Grigio" 6.00 37.00

IGT Ca' di Rajo

Prosecco "Frizzante"  5.70 37.50

DOC Treviso La Jara · Vin pétillant d'Italie

Asti Spumante 5.00 33.00

DOCG Ponte Villoni · Vin pétillant d'Italie

Vins français

12cl

75 cl

Rouges

Côtes du Rhône 4.00 25.00

IGP Dom. Robert Vic

Libre Cours 4.50 28.50

VDF-Pinot Noir - Grenache - S.Delafont

Mozaique 5.90 36.00

AOP Languedoc - S.Delafont

Rosés

Côtes de Gascogne Eros 3.90 24.00

IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Joy

Chant de Nuit 4.90 30.00

AOP Côtes de Provence - Domaine de la Pastoure

Blancs

Côte Gascogne 5.00 30.00

IGP Dom. de joy - St André

Pichets

12cl

25 cl

50cl

IGP Ardèche 3.00 5.00 10.00

"Merlot" Rouges

IGP Ardèche 3.00 5.00 10.00

"Gris de Grenache"/Cabernet" Rosés

IGP Méditerranée 3.00 5.00 10.00

"Viognier" · Blancs

Taxes et services compris, prix nets en euros T.T.C..

Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.