Salades

	Légère	Copieuse
Insalata italiana Salade Verte, Sticks de mozzarella panés, Tomate cerises, oignons	7.50	13.90
Insalata Stagionale Salade verte, jambon cru, oignons rouges, Toast Gorgonzola, vinaigrette balsamique	6.50	12.90
Salade verte		3.00

Plats du moment

Pièce du boucher sauce fromagère 19.90
Au Choix : purée de pommes de terre Vitelotte, Frites, salade verte ou légumes du moment

Carpaccio Alla Parmigiana 19.90
Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, aubergines marinées, roquette, accompagné d'un bol de frites fraîches

Scaloppa alla Milanese 19.90
Escalope de veau panée à la Milanaise, citron, Au Choix : Purée de pommes de terre Vitelotte, frites, Salade verte ou légumes du moment

Burger al Gorgonzola 17.90
Pain burger, steak haché, bacon, tomate, oignons rouges, pesto, Gorgonzola - accompagné de frites.

Fish and chips 17.90
Cabillaud pané accompagné de frites et salade verte

Plat du jour 13.50
Chaque midi du mercredi au samedi

Supplément 3.00

Pâtes

Fusilli Alla Crema di Carbonara 12.90
Pâtes à la crème, lardons, jaune d'oeuf

Fusilli Alla Bolognese 12.90
Pâtes à la bolognaise

Fusilli Alla Caprese v végétarien ! 12.90
Pâtes à la sauce tomate, mozza Buffala, Touche de pesto basilic

Fusili 4 Formaggi 12.90
Fusili 4 fromages : mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, chèvre

Supplément sauce 1.50

Formule déjeuner

SERVI LE MIDI EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

Plat du jour ou
Pizza Regina ou
Pâtes au choix
+
Douceur italienne au choix
ou dessert du jour
supp de 2€ pour le café gourmand

16.90

Formule à deux

À PARTAGER !

Une pizza à partager
au choix
&
Une salade légère
au choix chacun

À vous de choisir, composez votre mix parfait !

15.00
par personne

Formule bambini

UN PLAT + UN DESSERT + UNE BOISSON

Pizza prosciutto ou Margherita
ou Pâtes Carbonara ou bolognese
+
Bacciolata ou
1 Boules de Glace au Choix
+
Sirop ou jus de fruits ou soda

*jusqu'à 12 ans

10.90

Pizzas

La Tradition revisitée

Vulcano camembert 13.50
Camembert rôtie au feu de bois entouré d'une pâte à pizza, au choix : tranche de jambon cru ou miel sur le dessus du camembert

LA PIZZA DE SAISON

Pizza di giardino 15.50
Base tomate, mozzarella fior di latte, aubergines
A la sortie du four : tomates cerises confites, roquette, copeaux de parmesan et jambon cru

LES SPÉCIALITÉS DU PIZZAIOLO

Tartufo 16.00
Base crème de truffe, mozzarella fior di latte, Champignons, jambon cru, basilic, huile d'olive,

Carbonara nostra 17.00
Base crème, mozzarella fior di latte, pancetta, Jaune d'œuf, parmesan, poivre noir, basilic, huile d'olive

Estate 17.00
Base tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, à la sortie du four : jambon cru et boulle de mozzarella Di Buffala

Torera 15.50
Base tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, Poivrons, basilic, huile d'olive

Gateau di patate 17.00
Base crème, mozzarella fior di latte, saucisse, parmesan, écrasé de pommes de terre, Saint-Nectaire, basilic, huile d'olive

Salmone 17.00
Base crème, mozzarella fior di latte, faisselle, saumon, Zeste de citron, basilic, aneth, huile d'olive

4 Formaggi végétarien ! 15.50
Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, confiture d'oignons rouges.

Les classiques

Marinara nostra 10.20
Base tomate, tomates cerises, ail, origan, basilic, huile d'olive

Margherita végétarien ! 11.90
Base tomate, parmesan, mozzarella fior di latte, Basilic, huile d'olive

Prosciutto cotto 12.00
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, basilic, huile d'olive

Regina 13.90
Base tomate, jambon blanc, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, basilic, huile d'olive

Calzone *Pizza en chausson !* 14.90
Base tomate, jambon blanc, mozzarella fior di latte, champignons, oeuf, basilic et huile d'olive

Ortolana végétarien ! 14.50
Base tomates, tomates cerises, mozzarella fior di latte, Mélange de légumes, cornichons, basilic, huile d'olive

Chevre & miel 14.90
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, fromage de chèvre et miel,
Basilic et huile d'olive

Bianca e blu 14.50
Base crème, mozzarella fior di latte, oignons rôtis, Lardons, fourme d'Ambert

Sicilienne 14.90
Base tomate, mozzarella fior di latte, thon, câpres, Anchois, olives, basilic, huile d'olive

Al Pollo 15.00
Base crème, mozzarella fior di latte, poivrons, Poulet mariné au curry, huile d'olive et basilic

Une boule de mozzarella La touche du chef ! 4.00
Supplémentaire sur votre pizza !

Douceurs italiennes

Dessert du jour 6.90

Bacciolata 6.90
Bâtonnets de pâte à pizza nappés de pâte à tartiner parsemés de noisettes torréfiées

Tiramisu Tradizionale 7.90
Crème mascarpone, marsala,
biscuits cuillere imbibés de café, cacao amer

Panna cotta 7.50
Coulis fruits exotiques

Crema bruciatta al amaretto 7.90
Crème brulée à l'amaretto

Café gourmand italien 8.50
Tiramisu, panna Cotta,
Boule de glace amarena, Café ou Thé

Coupes de glaces.

Coupe Amarena 7.90
2 boules de glace amarena, cerises amarena, crème fouettée, amandes effilées

Coupe Castagna 7.90
1 boule de glace vanille, 2 boules de glace marron, Crème de marron, crème fouettée

Coupe Nocciolata 7.90
2 boules de glace vanille, nutella, crème fouettée, Noisettes torréfiées

Coupe caramélita 7.90
Glace vanille, glace caramel, nougatine, sauce caramel, crème fouettée

Coupe Tutti frutti 7.90
3 boules de glace : citron, cassis, framboise
Coulis de fruits rouges, crème fouettée

Coupe Ponote 8.50
2 boules de glace verveine, 2 cl verveine

Coupe Limoncello 8.50
2 boules de glace citron, 2 cl limoncello

Les parfums 2.10 la boule
Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, verveine marron
Sorbets : mangue, ananas, fraise, framboise, citron, cassis

Supplément crème fouettée 1.50

---

prix nets en euros T.T.C.. Chèques non acceptés. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
Bon appétit !

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
Cocktail du barman		8.50
Cocktail sans alcool		5.50

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	3.80
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 expresso, double décaféiné	3.80
Cappuccino	4.80
Thé, infusion	3.00
Amaretto Coffee Café, amaretto, crème fouettée	6.50

Bières pression

Poretti - Blonde	25 cl 4.50	50 cl 9.00
Demi sirop ou **panaché** ou **monaco**	25 cl	4.80
Demi picon	25 cl	5.80

Bières bouteille

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
Bière éphémère	33 cl	4.80
Tourtel Twist sans alcool !	33 cl	4.50

LA CARTE DES VINS

Vins italiens

	12cl	75 cl
Rouges		
Puglia "Primitivo" IGT Intrigo	5.90	36.00
Terre Siciliane "Nero d'Avola" IGT Intrigo	5.80	34.50
Lambrusco - Vin rouge pétillant Giacobazzi - IGT Emilia	4.50	27.00
Rosés		
Pinot Grigio - agriculture biologique IGT Veneto - La Jara	5.50	32.00
Blancs		
Marca Trevigiana "Pinot Grigio" IGT Ca' di Rajo	6.00	37.00
Prosecco "Frizzante" DOC Treviso La Jara · Vin pétillant d'Italie	5.70	37.50
Asti Spumante DOCG Ponte Villoni · Vin pétillant d'Italie	5.00	33.00

Vins français

	12cl	75 cl
Rouges		
Côtes du Rhône IGP Dom. Robert Vic	4.00	25.00
Libre Cours VDF-Pinot Noir - Grenache - S.Delafont	4.50	28.50
Mozaïque AOP Languedoc - S.Delafont	5.90	36.00
Rosés		
Côtes de Gascogne Eros IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Joy	3.90	24.00
Chant de Nuit AOP Côtes de Provence - Domaine de la Pastoure	4.90	30.00
Blancs		
Côte Gascogne IGP Dom. de joy - St André	5.00	30.00

Pichets

	12cl	25 cl	50cl
IGP Ardèche "Merlot" Rouges	3.00	5.00	10.00
IGP Ardèche "Gris de Grenache"/Cabernet" Rosés	3.00	5.00	10.00
IGP Méditerranée "Viognier" · Blancs	3.00	5.00	10.00

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.