



Pizzas

traditionnelles

- Marinara**  10.00
Base tomate, tomates cerises confites, ail,
Origan, basilic et huile d'olive
- Margherita**  11.90
Base tomate, parmesan, mozzarella,
Basilic, huile d'olive
- Buffalina** 16.00
Perles de mozzarella, basilic et huile d'olive

Pizzas

Classiques

- Prosciutto** 12.00
Base tomate, mozzarella, jambon blanc,
Basilic et huile d'olive
- Regina** 13.90
Base tomate, mozzarella, jambon blanc,
Champignons, basilic et huile d'olive
- 4 frommaggi**  14.50
Base tomate ou crème, parmiggiano,
Mozzarella, gorgonzola, chèvre
- Averonese** 14.50
Base crème, emmental, oignons cuisinés,
Roquefort et lardons
- Chèvre & miel**  14.90
Base tomate, mozzarella, jambon blanc,
Fromage de chèvre et miel, basilic et huile d'olive
- Tonno & cipolla** 15.00
Base tomate, mozzarella, thon
Oignons rouges
- Siciliana** 14.90
Base tomate, mozzarella, thon, câpres,
Anchois et olives, basilic et huile d'olive
- Ortolana**  14.50
Base tomate, mozzarella, aubergines, courgettes,
tomates cerises, tomates confites,
basilic et huile d'olive
- Diavola** 15.50
Base tomate, mozzarella, chorizo picante,
Gorgonzola, basilic et huile d'olive
- Bolognese** 16.00
Base tomate, mozzarella, boeuf hachée,
Gorgonzola et oeuf, basilic et huile d'olive
- Calzone** 14.90
L'incontournable calzone, pizza en chausson
Base tomate, champignons, mozzarella,
jambon blanc, œuf, basilic et huile d'olive

Les spécialités

du Pizzaiolo

- La Ponote** 16.50
Base crème aux lentilles, saucisse,
Fromage de pays aux Artisous, poivre
- La Tartuffo** 17.00
Base crème aux truffes, mozzarella,
champignons, jambon cru,
basilic et huile d'olive
- Mortazza** 17.00
Base mozzarella, mortadelle, Buffala,
Pistaches, basilic et huile d'olive

La touche du chef

- Une boule de mozzarella** 3.00
Une gourmandise crémeuse
supplémentaire sur votre pizza !
- Supplément** 3.00

Formule déjeuner

SERVI LE MIDI EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

Plat du jour ou
Pizza Regina ou
+
Dessert du jour ou
2 Boules de glace au choix

16.90

Formule bambini

UN PLAT + UN DESSERT + UNE BOISSON

Pizza jambon ou
Pâtes bolognaise
+
2 boules de glace au choix
+
Eau 50cl ou jus de fruits ou soda

*jusqu'à 12 ans

10.90

Salades

Insalata Caprese		8.50
Tomates, mozzarella, basilic		
Salade du moment	Petite 7.00	Grande 14.50
Salade verte, thon, avocat, oeuf dur, maïs		
Salade verte		3.00

Plats du moment

Pièce du boucher	18.00
Au choix : frites fraîches, penne ou légumes Sauce au choix : fourme d'Ambert ou moutarde & miel ou hypocras & échalottes	
Carpaccio de boeuf	17.80
Carpaccio au fromage de pays «Artisou» Accompagné de frites fraîches	
Cuisse de poulet rôyée 450g	16.80
Servi avec des pommes de terres grenailles Sauce au choix : fourme d'Ambert ou moutarde & miel ou hypocras & échalottes	

Pâtes

Pennes ou Conchigli

Pasta al ragù di manzo	14.50
Pâtes au boeuf mijoté	
Pasta spicnaci	14.50
Sauce aux épinards, ail, pesto vert Et saucisses fumées	
Pasta contanida	15.00
Sauce crémeuse au fromage de chèvre, Lardon, oignons et champignons de Paris	
Lasagne du mercredi	13.50

Desserts

Tiramisu pistacchio	7.90
Crème mascarpone, pistache, biscuit	
Moelleux aux chocolat	7.50
Panna cotta fruit rouge	7.00
Panna Cotta recouverte d'un fruits rouge	
Mentucciella	7.90
Crème citron vert, menthe, rhum Chocolat blanc	
Café gourmand	8.50
Profiteroles au chocolat	7.00
Choux, glace vanille, chocolat chaud	
Profiteroles au caramel	7.00
Choux, glace caramel, caramel beurre salé	

Coupes de glaces.

Coupe fruits rouges	7.90
Glace cherry's, sorbet cassis, sorbet framboise, Fruits des bois au sirop, amandes grillées, Crème fouettée,	
Coupe Donna Bianca	7.20
Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
Coupe Stracciatella	7.90
2 boules de glace stracciatella, crème fouettée, Éclats de chocolat	
Coupe Castagna	7.90
Glace vanille, crème de marrons, crème fouettée	
Coupe caramélita	7.90
Glace vanille, glace caramel, nougatine, sauce caramel, crème fouettée	
Coupe Cioccolato	7.20
Glace chocolat, chocolat chaud, crème fouettée	
Coupe Affogato	5.90
2 boules de glace vanille, espresso	
Coupe limoncello	8.50
Sorbet citron, limoncello 2cl	
Les parfums	2.10 la boule
<u>Glaces</u> : vanille, chocolat, café, caramel, verveine <u>Sorbets</u> : 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
Royal Prosecco à la crème de cassis	10cl	6.50
Negroni Gin, Martini, Campari	6cl	6.50
Campari Soda	15cl	6.50
Cocktail de jus de fruits	15cl	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	20cl	2.50
Sirop	20cl	3.50
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

Bières bouteille

1664 - blonde	25cl	4.00
1664 - Picon	25cl	4.80
Heroine - blanche	33cl	6.50
Enfet' amine - ambrée	33cl	6.80
Salu/terre - IPA	33cl	7.50
Poretti - blonde	33cl	5.10
Chouffe - blonde	33cl	6.80
Mort subite - rouge	33cl	5.80
Bière Ephémère	33 cl	6.80
1664 une blonde sans alcool !	33 cl	4.50

LA CARTE

DES VINS

Vins italiens

12cl

75 cl

Rouges

Puglia "Primitivo"

IGT Intrigo

5.80 34.50

Terre Siciliane "Nero d'Avola"

IGT Intrigo

5.80 34.50

Chianti Colli Senesi

DOCG - Poggio Alla Sala

7.10 42.50

Rosés

Venetia

Pinot Grigio - IGT La Jara

5.50 32.00

Blancs

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

Rouges

12cl

75 cl

Côtes du Rhône

L'insouciant - AOP Camille Cayran

4.00 25.00

Cuvée Orélie

IGP Ardèche

3.80 23.00

Crozes Hermitages

AOP Cave de Tain

7.70 44.50

Rosés

H Premium

IGP Languedoc - Domaine d'Hondrat

4.80 28.00

Blancs

Méditerranée Val Jo

IGP Château Val Joanis

4.90 29.00

Côtes de Gascogne

Petit Manseng- Dom. de Maubet - Vin moelleux

4.90 29.00

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.