



Pizzas raffinées

Tarifs

SARDEGNA crème de truffe, mozzarella, champignons sauvages, chiffonnade de jambon de Parme (18 mois), copeaux de parmesan.	19 €
CARPACCIO crème de truffe, mozzarella, champignons sauvages, bresaola, copeaux de parmesan.	19 €
CARCIOFI crème d'artichauts, mozzarella, artichauts grillés, chiffonnade de jambon de Parme, copeaux de parmesan.	18 €
TOSCANA sauce tomate, mozzarella, cèpes cuisinés, chiffonnade de jambon de Parme (18 mois), copeaux de parmesan.	18 €
TARTUFA crème de truffe, mozzarella, champignons sauvages, roquette, huile d'olive extra vierge et copeaux de parmesan.	18 €
PRIMA DONNA crème de cèpes, mozzarella, pancetta poivrée, roquette, huile d'olive extra vierge	18 €
TRENTINA crème de carotte au cumin, mozzarella, speck, roquette, tomates confites, huile d'olive extra vierge	18 €
PUGLIA purée de légumes pimentée, mozzarella, aubergines et courgettes grillées, tomates cerises, copeaux de parmesan. 	17 €



Pizzas savoureuses

Tarifs

LOMBARDIA sauce tomate, mozzarella, aubergines et courgettes grillées, tomates cerises, copeaux de parmesan.	15.50 €
ESTATE sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, crème de vinaigre balsamique.	15.50 €
MELANZANA sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, rondelle de chèvre.	15.50 €
SICILIA sauce tomate, mozzarella, épinard, ricotta, tours de poivre en grain.	15.50 €
SCAMORZA crème, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc, scamorza fumée.	15.50 €
GORGONZOLA crème, mozzarella, gorgonzola, poudre de noix, fines tranches de poires, cerneaux de noix.	15.50 €
MAMA RITA crème, mozzarella, pommes de terre, pancetta poivrée.	15.50 €
SAN REMO sauce tomate, mozzarella, chiffonnade de speck, roquette.	15.50 €
CAMPANIA sauce tomate, mozzarella, champignon de Paris, bresaola.	15.50 €
PIEMONTESE sauce tomate, mozzarella, roquette, bresaola.	15.50 €
BUONISSIMA sauce tomate, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc, tomates cerise, olives noires, mozzarella fraîche, basilic	16.50 €



Pizzas traditionnelles

Tarifs

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella.	11.50 €
REGINA sauce tomate, mozzarella, champignon de Paris, chiffonnade de jambon blanc.	14 €
NAPOLITAINE sauce tomate, mozzarella, fleurs de câpres, olives, anchois.	14 €
CALZONE (soufflé) sauce tomate, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc, œuf.	14 €
VEGETARIENNE sauce tomate, mozzarella, champignon de Paris, poivron, artichauts, tomates fraîches, oignons confits, olives noires.	14 €
ORIENTALE sauce tomate, mozzarella, poivron, merguez, œuf, olive noires.	14 €
QUATRE FROMAGES sauce tomate, mozzarella, brie, chèvre, parmesan.	14.50 €
QUATRE SAISONS sauce tomate, mozzarella, champignon de Paris, poivron, artichauts, chiffonnade de jambon blanc, olives noires.	14.50 €
CAMPIONE sauce tomate, mozzarella, champignon de Paris, viande hachée, œuf.	14.50 €
FAJITAS sauce tomate, mozzarella, poivron, poulet mariné au paprika, oignon confits, crème.	14.50 €
NEPTUNE sauce tomate, mozzarella, thon, œuf, olive noires.	14.50 €
CHICKEN sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, poivron, poulet mariné au paprika.	14.50 €
SAN PAOLO sauce tomate, mozzarella, poivron, viande hachée, chorizo.	14.50 €
DIAVOLA sauce tomate, mozzarella, Spianata Calabraise. 	15 €
PESCATORE sauce tomate, mozzarella, cocktail de fruits de mer, persillade.	15 €
QUATRE JAMBONS sauce tomate, mozzarella, jambon, lardon, bacon, chorizo.	15 €
PARMA sauce tomate, mozzarella, œuf, chiffonnade de jambon de Parme (18 mois).	15 €
BOURISIN sauce tomate, mozzarella, viande hachée, Boursin.	15 €
PACIFICA sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, œufs de lump, crème, citron.	15 €
ROTONDO sauce tomate, mozzarella, pommes de terre, chiffonnade de jambon blanc, gorgonzola.	15 €



Pizzas blanches (base à la crème fraîche)

Tarifs

COCKTAIL QUATRE FROMAGES crème, mozzarella, chèvre, brie, parmesan, gorgonzola.	15 €
TORINO crème, mozzarella, champignon de Paris, poulet mariné au paprika.	15 €
VENEZIA crème, mozzarella, pommes de terre, oignons confits, poitrine fumée.	15 €
TARTIFLETTE crème, mozzarella, pommes de terre, poitrine fumée, reblochon.	15 €
MONTAGNA crème, mozzarella, poitrine fumée, rondelle de chèvre, roquette, huile d'olive extra vierge.	15 €
DOLCE VITA crème, mozzarella, chèvre, miel	15 €

Prix par ingrédient supplémentaire : 2.00 € (selon liste suivante)

Mozzarella, brie, chèvre, parmesan, jambon blanc, viande hachée, poulet, chorizo, bacon, champignons de Paris, pomme de terre, olives, anchois, thon, œuf.



Les assiettes dégustations

- MISTO DI SALUMI** chiffonnade de parme, speck, spianata calabrese, pancetta poivrée. 11 €
- MISTO DI VERDURE** courgettes, aubergines et poivrons grillées, tomates confites, artichauts romains, copeaux de parmesan. 9 €
- MISTO DI FROMAGGI** mozzarella di bufala, gorgonzola, scamorza fumée, copeaux de parmesan. 10 €



Les salades gourmandes

- BUFALA** salade, tomates confites, mozzarella di bufala, basilic frais, huile d'olive extra vierge. 10 €
- COLORI E SAPORI** salade, courgettes, aubergines et poivrons grillées, artichauts à la romaine, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan. 12 €
- SALMONE** salade, courgettes grillées, tomates confites, saumon fumé mariné, copeaux de parmesan. 13 €
- PROSCIUTTO** salade, allumettes de jambon de parme, champignons sauvages, tomates confites, copeaux de parmesan. 13 €



Lasagne « maison »

- LASAGNE BOLOGNAISE** accompagnée d'une salade verte. 13 €



Pizzas sucrées

- NUTELLA** Nutella. 9.50 €
- COCO** Nutella, noix de coco râpée. 9.50 €
- CARAMEL** caramel salé à la fleur de sel. 9.50 €



Desserts

- TIRAMISU « MAISON »** traditionnel ou fraise ou **utella** 6 €
- PANNA COTTA « MAISON »** et son coulis de fruits rouges 5 €
- MOUSSE AU CHOCOLAT** avec copeaux de chocolats 5 €
- BABA AU RHUM** et sa chantilly légère 6.50 €
- CAFE / THE « GOURMAND »** et ses verrines de desserts 7 €

~ Carte des vins et boissons ~

ROUGES

12cl.

37.5cl.

75cl.

Vénétie :

Valpolicella classico ~ SPERI

Rouge rubis des collines de Vérone à la saveur sèche et harmonieuse, aux notes de fruits rouges, cerises bien mures, à la bouche pleine et gourmande. Une complexité inhabituelle pour cette appellation classique.

7 €

16 €

25 €

Sant'Urbano ~ SPERI

Un vin historique proche d'un Amarone, puissant et riche avec beaucoup d'équilibre, fruité en même temps.

47 €

Amarone ~ SPERI

Grand vin de Vénétie qui allie de façon unique la puissance avec le fruit (cerise à l'eau de vie) et la fraîcheur.

88 €

Piémont :

Barbera d'Asti Vigna Vecchia ~ COSSETTI

Les vieilles vignes du piémont forment ici un vin mûr et souple.

25 €

Émilie-Romagne :

Lambrusco Vecchio Moro ~ RINALDINI

Un des meilleurs lambrusco, intense et fruité.

21 €

Toscane :

Chianti Falmalgallo - bio ~ SAN FABIANO

Un chianti classique avec toute la sève de son terroir.

6 €

17 €

21 €

Rosso di Montalcino ~ COL D'ORCIA

Belle alternative à un grand chianti, avec le charme fruité en plus.

22 €

38 €

Brunello ~ COL D'ORCIA

Élégance et richesse d'un Brunello droit et racé.

79 €

Molise :

Sangiovese ~ DI MAJO NORANTE

Rouge rubis, fruité et floral, plein et franc.

20 €

Abruzzes :

Montepulciano d'abruzzo ~ FATTORIA LA VALENTINA

Région italienne méconnue, les Abruzzes séduisent avec leur rouge issu du cépage local Montepulciano, doté d'une belle couleur rubis, d'un fruit mûr et rond ; légèrement épicé et d'un charme savoureux.

25 €

Primitivo SALENTO ~ RIVERA

Un vin frais et agréable, arômes de fruit noirs, structure élégante fruitée. Un vin typiquement méridional d'une grande séduction.

21 €

Sardaigne :

Monica Antigua ~ SANTADI

Structure et matière qui séduiront dès le premier verre.

22 €

Sicile :

Nero d'Avola ~ CUSUMANO

Un Nero d'Avola synonyme de Sicile. Fruit et rondeur en bouche, final savoureux.

24 €

~ Carte des vins et boissons ~

BLANCS

12cl. 37.5cl. 75cl.

Vénétie :

Soave Sereole ~ BERTANI

Bouquet fleuri et fruité, rond en bouche avec une belle finale minérale.

7 € 17 € 27 €

Toscane :

Dropello IGT ~ FERTUNA

Blanc italien le plus réputé, plein d'arômes et de finesse

De robe jaune claire aux légers reflets verts, Dropello est le miroir des plaines de la côte Toscane à la saison du printemps avec sa palette de fraîches nuances florales, herbacées et fruitées. Charment et aromatique, le nez laisse place à une bouche à l'élégance vive et aux fruités tendre et sapide. Idéal dès l'apéritif comme en accompagnement des cuisines de la mer.

28 €

Sicile :

Insolia ~ CUSUMANO

Légèrement doré, bouquet intense avec des notes d'agrumes. Sec avec une bonne persistance en bouche.

20 €

ROSES

Vénétie :

Costadolio rosé ~ MACULAN

Merlot vinifié en rosé, un vin de qualité qui allie finesse et structure.

6 € 14 € 23 €

Campania :

Lacrimarosa ~ MASTROBERARDINO

Un des rosés les plus élégants d'Italie.

27 €

Pouilles :

Rosé di Rivera ~ RIVERA

Rosé des pouilles riche et fruité.

11 € 18 €

VINS PETILLANTS

Vénétie :

Prosecco ~ NINO FRANCO

Le plus célèbre des apéritifs d'Italie. Friand, aux arômes de fruits blancs.

8 € 29 €

Emilie-Romagne :

Rosé Lambrusco ~ RINALDINI

Un rosé pétillant aux arômes joyeusement fruités

6 € 21 €

~ Carte des vins et boissons ~

CUVEE PRESTIGE

Vénétie :



Amarone ~ Speri

Un vin princier de Vérone ! Un rouge exquis d'une concentration remarquable élaboré par la famille SPERI dans la Valpolicella. On peut sans crainte l'oublier dans la cave mais il fera déjà le bonheur de gibier, du Gorgonzola ou les deux. Pour tout amateur de grands vins italiens, un passage obligé. Royal.

La famille SPERI cultive une soixantaine d'hectares de Valpolicella Classico, au cœur de l'appellation. Tous les vins SPERI sont produits exclusivement à partir de raisin de la propriété. Les membres de la famille partagent le travail dans le vignoble, les chais (fondés en 1580) et l'accueil des visiteurs. L'Amarone est la vedette de la maison, provenant exclusivement du vignoble de Monte Sant'Urbano, où le sol est calcaire et argileux. Elaboré à partir de raisins noirs sélectionnés et séchés sur des casiers suivis d'un vieillissement en fûts pendant 4 ans, l'Amarone est un vin d'une superbe concentration et complexité. Les cépages sont les mêmes que la Valpolicella traditionnel - Corvina et Rondinella surtout. La production de cet Amarone de SPERI est forcément petite mais le vin est étonnamment complexe et va continuer à évoluer pendant une vingtaine d'années. Il est puissant, souple et se rapproche avec les années d'un vieux porto dans ses affinités avec les mets.

Toscane :



Brunello ~



La maison Col D'Orcia est l'une des plus anciennes de Montalcino, ses origines remontent à la fin du XIXe siècle. Son nom (colline sull'Orcia) est tiré de celui de la rivière qui traverse les vignes de la propriété, essentiellement consacrées au Brunello, roi des vins de Toscane. Le Brunello di Montalcino Col d'Orcia est un grand vin toscan, doté d'une DOCG. Il est considéré comme l'appellation la plus prestigieuse de la région. Élégance et richesse d'un Brunello droit et racé

~ Carte des vins et boissons ~

APERITIFS

Marsala aux amandes	6cl.	6 €
Kir pétillant ~ Prosecco/cassis ou pêche	12cl.	9 €
Coupe de champagne	12cl.	11 €
Martini blanc ou rouge	6cl.	6 €
Ricard	4cl.	6 €
Whisky Jack Daniels	4cl.	6 €
Aperol Spritz	12cl.	9 €

BIERES

Nastro Azzuro PERONI	33cl.	6 €
Moretti	33cl.	6 €

BOISSONS FRAICHES

		50cl.	100cl.
Vittel		4 €	6 €
San pellegrino		4 €	6 €
Coca cola, coca zéro	33cl.		4 €
Orangina, Ice tea	25cl.		4 €
Jus de fruit Granini ~ abricot, orange, fraise, pomme, ananas, A.C.E	25cl.		4 €

CAFES et INFUSIONS

Café - décaféiné		2 €
Café double		3 €
Thé		4 €

~ Carte des vins et boissons ~

DIGESTIFS

4cl.

Limoncello Oro di Amalfi

7 €

Mirto di Sardegna ~ TREMONTIS

8 €

Amaretto ~ LUXARDO

7 €

Les grappas **JACOPO POLI :**

4cl.

Jacopo POLI est considéré aujourd'hui comme un des plus grands distillateurs en Europe. Il a su redonner à la grappa toute la finesse et l'élégance que ce produit peut offrir.

Sarpa Poli

7 €

Sincère - la grappa, classique et charpentée

Morbida moscato

8 €

Séduisante grappa de muscat, souple et fruitée

Aromatica traminer

8€

Persistante – des arômes originaux de résines et d'épices

Cléopatra Amarone Oro

9 €

Rigoureuse – vieillie quatre ans en fut, souple et harmonieuse