



Cucina e Pizzeria  
Napoletana

## ANTIPASTI

à partager ou pas ...

### STUZZICHINI ✓ 5€

Grosses Olives vertes de Sicile,  
copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois,  
huile d'olive extra vierge BIO et crème de balsamique

### BRUSCHETTA E CAPONATA ✓ 8€

tranche de pain maison grillée, caponata sicilienne  
arrosée de ricotta fraîche et pignons de pin

### NEAPOLITAN MEATBALLS ( 3 pc ) 9€

Boulettes de boeuf façonnées par nos soins, ragoût napolitain

### CAESAR SALAD 15€

Poulet grillé-pané, coeur de romaine,  
croûtons, parmigiano reggiano AOP  
24 mois, sauce Caesar

## PASTA FRESCA

fabriquées tous les jours dans notre atelier

### LASAGNE BOLOGNESE 16€

Lasagne au ragoût de boeuf cuite  
« Piano Piano » dans notre four à bois

### LIGUINE STRACCIATELLA ✓ 15€

Linguine, ragoût de tomates Datterino confites,  
stracciatella et basilic

### FETTUCCINE CARBONARA 16€

Guanciale, oeuf, Pecorino Romano,  
poivre noir du moulin

## DOLCI

### PANNA COTTA & FRUTTI DI BOSCO 8€

**SCUGNIZZI** 7€  
Petits beignets de notre pâte à pizza  
et Nocciolata

### CAFFE AFFOGATO 7€

Boule de glace vanille de la maison «Pozzetto»,  
noisettes du Piémont arrosées d'un café Espresso

### ARANCINI ✓ la pièce 5€

Boule de risotto panée, farcie à la crème  
de truffe blanche, champignons rosés de Paris

### POLPETTE DI RICOTTA ( 4 pc ) ✓ 8€

Boulettes de ricotta panées et frites, ragoût de tomate,  
parmigiano reggiano, basilic

### BURRATINA FRITTA (125g) ✓ 10€

**AFFETTATO SALUMI** 15€  
Sélection de charcuterie italienne

### POSTO SALAD ✓ 15€

Courge rôtie à l'huile d'olive BIO et harissa,  
avocats, roquette, menthe fraîche,  
perle de mozzarella di bufala  
OPTION : Jambon de Parme AOP 24 mois sup.3€

### LE TIRAMISÙ DELLA CASA 8€

Toujours copié, jamais égalé

### TORTA AL LIMONE 8€

Tarte au citron et meringue italienne

## PIZZE

«chatouillées par nos pizzaiolo napolitains et cuites dans notre four à bois»

### ROSSA

#### MARGHERITA D.O.P ✓ 11€

Coulis de tomates BIO Mariapina,  
mozzarella, basilic

#### STRACCIATELLA ✓ 14€

Coulis de tomates BIO Mariapina à base d'ail et d'origan sauvage,  
stracciatella fraîche en sortie et basilic frais

#### PARMIGIANA ✓ 14€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, aubergines rondes siciliennes  
panées et frites, parmigiano reggiano AOP 24 mois

#### DIAVOLETTO 15€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella,  
Spianata (saucisson piquant de Calabre)

#### CAPRICCIOSA 17€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, champignons  
rosés de Paris, jambon blanc «Prince de Paris», olives  
Taggiasche, petits artichauts des Pouilles

#### FUNGHI ✓ 13€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, champignons  
rosés de Paris, origan sauvage, olives Taggiasche,  
copeaux de parmigiano reggiano AOP 24 mois

#### «NEW» MARINARA 16€

Coulis de tomates BIO Mariapina à base d'ail et d'origan sauvage,  
anchois de méditerranée, tomates Datterino, olives Taggiasche

#### «NEW» CARINO ✓ 15€

Coulis de tomates BIO Mariapina à base d'ail et  
d'origan sauvage, tomates Piennolo del Vesuvio,  
perle de mozzarella di bufala en sortie et basilic frais

### BIANCA

#### «NEW» MARIA ELENA ✓ 14€

Mozzarella, Gorgonzola AOP  
courgettes grillées, pignon de pin,  
pickles d'oignons rouges de Campanie

#### SCILLA 17€

Filet de thon de Cetara, mozzarella, tomates jaunes  
Piennolo, oignons rouges de Campanie, zestes de citron confits

#### AUTENTICA 16€

Mozzarella, Lard de colonnata IGP,  
aubergines grillées, roquette assaisonnées,  
copeaux de parmigiano reggiano 24 mois

#### ROBBI 18€

Pizza signature de notre maître pizzaiolo aux contours  
fourrés de Provolone, garnie de jambon de Parme AOP 24 mois,  
tomates Datterino, roquette assaisonnée, copeaux de Provolone

#### 4 FORMAGGI ✓ 16€

Mozzarella, gorgonzola AOP, taleggio, stracciatella, basilic

#### «NEW» MONNA LISA 21€

Mozzarella, crème de truffe blanche  
d'été, poêlée de champignons de Paris, oeuf parfait  
copeaux de pecorino à la Truffe noire

#### «NEW» CALZONE NAPOLETANO 16€

Pizza pliée et garnie de ricotta, mozzarella, salame Napolitano,  
coulis de tomates BIO Mariapina, huile d'olive extra vierge et basilic

#### «NEW» PULCINELLA 17€

Crème de pistache, mozzarella, tomates jaunes Piennolo,  
pancetta artisanale « Marano », basilic frais, éclats de pistaches

### VINO ROSSO

14cl 75cl

Puglia igt, Diverso Rosso, Botter famiglia Bio   
*Souple, gourmand et léger. Nez intense de fruits rouges et noirs*  
Primitivo, Puglia igt, « Terrame »   
*Plein de fruits mûrs, notes de caramel, Élégant*  
Monica di Sardegna doc, Saragat   
*Très gourmand! Notes de cerise, prune et épices.*  
Grande Souplesse.  
Sicilia doc, «Amira» Principi di Butera, Nero d'Avola   
*Fruits noirs, rond et généreux.*  
Basilicate, Aglianico del Vulture doc, « Zéro » Pipoli, NATUREL   
*Vin élaboré sans intrants et sulfites. Notes de fruits rouges*  
*et tanins croquants.*

### VINO ROSATO

Friuli doc Pinot Grigio Ramato «Puiattino»   
*Robe claire cuivrée. Notes de pomme, poire mûre. Equilibré et délicat*

### VINO BIANCO

Verdicchio dei castelli di jesi DOC, Bio   
*Robe jaune paille. Vif, sec et minérales*  
Falanghina di Puglia, Salento igt, Masseria Altemura   
*Notes de fruits blancs. Rond et salin*  
Vermentino di Sardegna, Isola dei Nuraghi igt, Saragat   
*Notes d'agrumes, litchi. De l'intensité et de la fraîcheur*

### VINO FRIZZANTE

Prosecco spumante doc | Cà Ricadonna - Veneto 6€ 29€

### APERITIVO

Kir 12cl 4€  
Martini Rosso, Bianco 5cl 4€  
Campari - 5cl 5€  
Pastis 51 2cl 3€  
Aperol Spritz 8€  
Pampelle Spritz «Apéritif français BIO à base  
de pamplemousses corsés» 9€  
Gin tanqueray avec Indian Tonic 9€  
Negroni « Campari, Martini Rouge, Gin tanqueray » 10€

### BIRRA

Moretti pression 25cl / 50cl 4€ / 7.5€  
K.birr / bière artisanale brassée à Naples  
-Natavota Lager 33cl 8€  
«Blonde rafraîchissante, ronde et  
légèrement Houblonnée»  
-Cuore di Napoli Pale ale 33cl 8€  
«Bière de caractère, épicée aux notes  
d'agrumes»

### SODA

Coca, coca zéro 33cl 3.5€  
Fuze tea 33cl 3.5€  
Jus de fruits BIO 25cl 4.5€  
Cedrata «limonade artisanale» 27,5cl 4.5€  
Chinotto 27,5cl 4.5€  
Aranciata «rossa» 27,5cl 4.5€

### ACQUA

Badoit rouge 33cl 3.9€  
Lurisia Naturale 75cl 5.5€  
Lurisia Frisante 75cl 5.5€

### CAFFETERIA

Caffé, Decaffeinato 2.4€  
Caffé Macchiato 2.5€  
Cappuccino 4.5€  
Thé, Tisane, Verveine ... 4€

### GOCCE 3cl 5cl

Grappa Bianca Nardini 4.0€ 8€  
Sambuca Negrol 4.0€ 7€  
Amaretto Disaronno 4.0€ 7€  
Limocello 4.0€ 7€  
Whisky Aberfeldy 12 ANS - 8€  
Cognac Baron Otard - 8€  
Rhum Diplomatico - 8€

