



L'ATELIER PIZZA

CUISINE ITALIENNE

L'intégralité de nos entrées, plats, desserts et pizzas sont FAIT MAISON, réalisés sur place par notre équipe à base de produits frais et de saison. Nos recettes sont les fruits d'un travail passionné et rigoureux.

Il n'est pas possible d'en changer la composition.

L'établissement ferme ses portes à 15h00 pour le service du midi et 23h00 le soir, 23h30 le weekend.

Primi (les entrées) :

Ova e funghi : œuf bio parfait, crème de champignons, champignons de saison et jus—**11€**

Stracciatella et huile d'olive bio de Calabre : 125 g du caseificio Abbasciano —**8.5€**

Mozzarella di bufala : 125g du caseificio Barlotti—**8.5€**

Apéritivo : mozzarella di bufala, olives cerignola, antipasti, truite marinée des Dolomites, pizza frita—**18€**

Planche de charcuteries italiennes—**16€**



Secondi (les plats) :

Les Pasta du moment : laissez vous tenter par notre humeur du moment ! Des pâtes et de l'amour tout simplement! — **XX €**

Amatriciana : pâtes mezze maniche biologiques Felicetti, tomate bio napolitaine, guanciale de Bertelli salumi, pecorino romano DOP de Cibarìa et pointe de piment—**18€**



César ! Le burger à l'italienne, pizza buns, steak haché français, crème de parmesan parfumée à la truffe blanche, roquette, fines lamelles de champignons de Paris et pommes de terre rôties à l'origan bio de Sicile—**21€**

Formaggi :

Fromages italiens affinés —**10€**

Dolci (les desserts) :

Baba au rhum : crème fouettée, rhum au choix : Angostura 1919, HSE black sheriff, Bumbu 2cl —**12€**

Panna cotta de l'AP (à l'ancienne sans gélatine) lait de coco et fruits exotiques—**9 €**

Tiramisu de l'AP aux noisettes du Piémont et café—**10€**

Il dito : biscuit brownie chocolat caraïbes grand cru de Valrhona, ganache montée chocolat blanc ivoire de Valrhona à la vanille de Madagascar, noisette du Piémont et glace vanille de Madagascar turbinée à la commande !—**11€**

Caffé e dolce ! Le café des gourmands !—**9.5€**

Nos Pizzas sont réalisées à base de farine 100 % italienne. Elles sont élaborées à partir d'un empatement à fermentation lente de 3 jours minimum et cuites au feu de bois pour vous offrir croustillant et légèreté !

Pizza classique !

Margherita : tomates d'Emilie Romagne, mozzarella di bufala fraîche, basilic frais—**12.5€**

Calzone : mozzarella bio de chez Ottanta, champignons et jambon italien cuit aux herbes, crème d'Isigny, parmesan 24 mois et œuf bio parfait —**18€**



Formaggi : mozzarella bio de chez Ottanta, caciotta bio, Gorgonzola et taleggio DOP—**15.5€**

Inferno (! très très très très épicée !) : tomates d'Emilie Romagne, mozzarella bio de chez Ottanta, saucisse picante aux piments toscans de la charcuterie de Milly-La-Forêt, n'duja et piment frais—**15.5€**



Sardenaira : tomates d'Emilie Romagne, filets d'anchois de Cetara, olive taggiasche, oignon, basilic frais—**15€**

Pizza Stagionali !

Veggie : crème de potimarron, mozzarella bio de chez Ottanta, dés de courge rôtis, poireaux étuvés, roquette, huile d'olive et amandes torréfiées—**16€**

Trota Oro : (FROID) Focaccia à l'origan de Pantelleria, Stracciatella du caseificio Abbasciano, truite fumée des Dolomites, truite marinée des Dolomites—**23€**

Funghi : crème de champignons parfumée à la truffe blanche, mozzarella bio de chez Ottanta, champignons de saison poêlés en persillade, roquette, noix de Sicile et parmesan 24 mois—**22€**

Prosciutto cotto e uova : crème de parmesan parfumée à la truffe blanche, jambon blanc tranché à la demande, champignons rôtis, parmesan 24 mois, œuf bio parfait—**23€**



Mortadella del Signor Zivieri (FROID): Focaccia à l'origan de Pantelleria, Stracciatella du caseificio Abbasciano, mortadelle de cochon Mora Romagnola del Signor Zivieri et saba—**21€**





L'ATELIER PIZZA

CUISINE ITALIENNE

Rosso :

Prix Verre 12,5cl/ Bt 75cl

- 1. Bolgheri Superiore—Aldrovandi—2016 (Toscane) Bouteille uniquement—100€**
Cabernet Franc 45%, Cabernet Sauvignon 45%, P.Verdot 10 %— Un vin d'exception! Un millésime merveilleux ! Le plus célèbre des terroirs italiens à prix « raisonnable » !
- 2. Fermovilla—Santa Colomba —2019 (Vénétie) 4.6€ / 23€**
Cabernet Sauvignon, Merlot — Un vin en biodynamie sur le fruit avec une belle présence et très peu de sulfite! la simplicité !
- 3. Nero di Casanova— la Spinetta — 2015 (Toscane) 7€ / 35€**
Sangiovese —Magnifique sangiovese de Toscane ! L'élégance de la toscane dans un flacon ! Une belle structure, des fruits secs, des épices ! À boire les yeux fermés....
- 4. Alto Vanto—Aldrovandi — 2018 (Emilie-Romagne) 7€ / 35€**
Merlot 100% — Une petite perle, 4000 bouteilles seulement ! Un vin de copain à partager ! La gourmandise avec un grand G !
- 5. Giba — 2018 (Sardaigne) Bouteille uniquement—28€**
100 % Carignan - Région sud de la Sardaigne, vignes sur le sable franc de pieds, influence de la mer qui vient donner à ce vin ensoleillé une note finale fraîche et saline.
- 6. Etna rosso—Graci — 2019 (Sicile) Bouteille uniquement—37€**
100% Nerello Mascalese—Vignes entre 600-1000m d'altitude, cultivées en biodynamique. Vin profond et complexe, fruits rouges très fins, profondeur minérale (terroir volcanique), finale sur des tanins serrés.

Bianco :

- 7. Zibibbio orange—Tenuta Benvenuto—2018 (Calabre) Bouteille uniquement—40€**
100% Zibibbio— Un vin non filtré et bio ! Un vin atypique et rare avec une macération pelliculaire d'environ 40 jours qui lui donne une jolie couleur orangée et du caractère ! Un vin nature ! Mon coup de Cœur !
- 8. Principiante —Santa Colomba —2019 (Vénétie) Bouteille uniquement—25€**
100 % Garganega – **Vin pétillant** pour ce cépage vénitien, un nez de poire et d'amande fraîche le tout sur lie ! Un Ovn comme je les aime ! Un coup de Cœur !
- 9. Soave—Corte Sant'Alda—2018 (Vénétie) 7€ / 35€**
Garganega 80%, Trebbiano di Soave 15%, Chardonnay 5% – Les arômes évoquent les fruits à chair jaune (pêche, abricot). Il entre en bouche sans agressivité, langoureux, procurant une sensation tactile confortable. La finale est fondante !
- 10. La mala via —Santa Colomba —2019 (Vénétie) 4.6€ / 23€**
100 % Malvasia– Un vin blanc tout en fraîcheur pour une bouche agréable ... Y en a même qui disent qu'il fait glouglou !

Rosato :

- 11. Blush—2019 (Vénétie) 4.6€ / 23€**
100 % Pinot grigio - Un beau rosé du Vénéto tout en fraîcheur avec une belle couleur rose pâle, que du plaisir !
- 12. Rosa del rosa—2019 (Piemont) Bouteille uniquement—36€**
85% Nebbiolo, 15% Vespolina. Du corps et du caractère dans une robe rosée foncée aux allures de bonbons ! C'est ce qui caractérise ce rosé issu du cépage du grand Barolo pour amateur de chemin de traverse!
- 13. Terriero rosé—2020 (Vénétie) Bouteille uniquement—25€**
Un prosecco rosé millésimé tout en simplicité et fraîcheur ! De jolies bulles pour voir la vie en rose !



L'ATELIER PIZZA

CUISINE ITALIENNE

Les Cocktails: naturellement fait maison !

Cocktail du moment	10€
Mojito « Secco » : menthe fraîche, citron vert, rhum trois rivières, sucre de canne, prosecco	10€
L'amaretto : Vodka, jus d'ananas Milliat, sirop amaretto	10€
Fragola Daiquiri : rhum trois rivières, sucre de canne, pulco citron vert et jus de fraise senega Alain Milliat	10€
Spritz : Select, prosecco, eau gazeuse	9€
Venise : prosecco, cointreau, sucre et citron vert	7€
Américano : martini rouge, dry, campari et eau gazeuse	8€
Gin Tonic : gin de votre choix et son tonic premium	
Bombay sapphire	8€
Del professore - Italie -	10€

Les apéritifs :

Prosecco D.O.C. TREVISO –	15cl-6€/ Btl 30€
Martini blanc, rouge, Campari	5€

Les whisky : 4cl

Armorik (France)	7€
Mitchers (USA)	10€
Askaig 8 ans (Ecosse)	10€
Arran 10 ans (Ecosse)	10€
Benromach 10ans (Ecosse)	10€
Whisky PUNI (Italie)	15€
Dalmore 15 ans (Ecosse)	15€

Les champagnes :

C.H. Piconnet « 3 cépages » coupe 10€ / Btl	60€
Gosset Blanc de Blanc Btl	100€

Les digestifs : 4 cl

Limoncello Bio de Sorrente, Get27	5€
-----------------------------------	----

Les rhums : 4cl

Bumbu XO, HSE black sheriff, Angostura 1919	7€
Fair Belize XO (Belize)	12€
Hampden overproof (Jamaïque)	12€
Neisson Profil 107 (Martinique)	18€

Les Grappe : 4cl

Birre Artigianale : (Bières Artisanales Italiennes)

Birra 32 (italienne):

Curmi (blanche) 5.8% 75cl 19.5€

Rafraîchissante, légèrement acidulée et épicée

Audace (Blonde) 8.4% 75cl 19.5€

Une belle blonde forte dans un style belge assumé

Nebra (ambrée) 8% 75cl 19.5€

Bière ambrée à la fleur de sureau

Birra Baladin à la pression 33cl 6.5€

Demandez le programme de notre sélection !

Bière artisanale local :

Demandez le programme de notre sélection 33cl 7.5€

Les Softs :

Coca 33cl, Coca zéro 33cl 4 €

Cola italien (baladin) 25 cl 4€

Mela Zen, soda italien pomme-gingembre 4€

Aranciata, limonata Tomarchio biologique (Sicile) 4€

Jus de fruit 33cl par Alain Milliat 5.5€

(Mandarine, fraise, pêche blanche, pomme, ananas, raisin, Fruit de la passion, Abricot, tomate)

Eau purifié Castalie 75cl gazeuse 2€

Eau purifié Castalie 75cl plate 2€

Boissons chaudes :

Café, déca 2.75€

Double 5€

Noisette 3.1€