









mozzo-trattoria.fr

contact@mozzo-trattoria.fr - Tél: 03 90 41 03 60

Ouvert tous les jours de 12h à 23h, cuisine et service en coutinu.

Retrouvez nos actualités sur **f** et O



éci ité	DÉSIGNATION	PRIX UNITAIRE
	Arancini Provolone (3pcs) Boules de risotto panées, provolone fumé	6,00 €
	Panzerotti Mozza (2pc) Pâte à pizza fourrée à la tomate et mozzarella	6,00 €
	Panzerotti di Parma (2pc) Pâte à pizza fourrée au jambon de Parme et à la mozzarella	6.,50 €
	Olivade et gressins	3,00 €
•	Caviar d'aubergines et gressins	3,00 €
	Anchoïade et gressins	3,00 €
	Piatti di Sapori Olivade, caviar d'aubergine et anchoïade, gressins et pizza blanc	12,00 €
	Tagliere misto Pecorino, Provolone fumé, Taleggio, Mortadelle, jambon de Parme, Salame picante, olivade, gressins et pizza blanche	20,00 €
	Tagliere vegetariano	15,90 €
	Assortiment de légumes marinés et grillés, olives, gressins et pi Bruschetta al pomodoro, roquette	7,00 €
	Burrata nature, pizza blanche au pesto	11,90 €

#### mozzo INSALATA pizza, pasta et aperitivo

	DESCRIPTION	PRIX
7	Burrata Pugliese Tartare de tomate, roquette et pesto	14.90 €
V	Villa Fiorentina	16,00 €
	Romaine, roquette, tomates, olives noires, tomates marinées, copeaux Grana Padano DOP, ½ burrata, pesto et gressin	·
	César e Pollo	17,50 €
	Romaine, émincé poulet, croûtons, œuf, copeaux de Gırana Padano DOP, sauce césar maison	
	Menu Bambino	
	1 petite pizza margherita	
	1 penne polpette	
	+ 1 sirop à l'eau + 1 boule de glace	
	8,50 €	

\$55	
772	
mm	

<u> </u>	1		13,50 €
	7	Sauce tomate cuisinée, champignons, artichauts, poivrons, aubergines grillées et mozzarella pizza, pasta et aperitivo pizza, pasta et aperitivo	16,50 €
P	7	Base crème, champignons, crème de truffes, tomates marinées, mozzarella et roquette	14.50 €
	7	3 Formaggi Sauce tomate cuisinée ou base crème, Taleggio, Glorgonzola et mozzarella	15,50 €
Z		Mozzo  Base crème, tomates cerises, mortadelle, buratta, roquette et pesto pistache	16,50 €
Z		Inamorato di carne  Sauce tomate cuisinée, jambon de Parme, mortadelle,  Salame picante et mozzarella	15,50 €
E		Parmigiana e Polpette  Sauce tomate cuisinée, aubergines grillées, boulettes de viande, mozzarella, copeaux de Girana Padano DOP, basilic frais	13,50 €
		Acciuga Sauce tomate cuisinée, anchois, câpres, olives noire, huile d'ail et mozzarel	a

# a tavola tutti

#### PASTA / RISOTTO

13,90 € Linguines Alio Oglio Linguines sautées à l'huile d'olive, ail et persil, tomates marinées

Linguines alla carbonara 17,90 € Linguines, guancciale, pancetta, Girana Padano DOP et jaune d'œuf

Penne e Polpette 14,50 € Penne, boulettes de viande de boeuf cuisinées à la sauce tomate

Penne "Alfredo" et Pollo Émincé de poulet, sauce Alfredo 17.90 € (Crème, beurre, Pecorino, Grana Padano DOP)

Risotto gorgonzola Chips de Pancetta et noix 15,90 €

Risotto Tartufo i funghi Aux champignons, parfumé à la crème de truffe 17,00 €



#### mozzo pizza, pasta et aperitivo CUSTOMER'S ORDER NO. Carne e pesce CITY, STATE, ZP QUAN. DESCRIPTION PRICE **AMOUNT** 22,90 € Saltimbocca di Vitello Roulé de veau au jambon de Parme et à la mozzarella, accompagné de penne, risotto nature ou risotto verde 4 16,40 € Petto di polo Escalope de poulet, tomates marinées, 5 gratinée à la mozzarella, accompagnée de penne, risotto nature ou risotto verde 6 21,00 € Merluzzo e risotto verde Cabillaud rôti, crumble d'olives et tomates, 8 risotto verde 9 11 12 RECEIVED BY KEEP THIS SLIP FOR REFERENCE

		OLCI
QUANTITY	DESCRIPTION	
	Torta di Mele (Tarte aux pommes)	7,00 €
11/	Torta caprese (Giâteau choco/amandes sans	gluten) 7,50 €
arfums:	Tiramisu maison	8,00 €
Vanille	Panna Cotta	7,00 €
ramel beurre salé Café	Anzioletti pistacchio  Boule de pâte à pizza fourrée à la pistache, de	8,50 €
nocolat au lait – Noix de coco Tiramisu –	Café gourmand	nocolat chaud 8,90 €
Pistache Stracciatella	Glaces:	
Amarena	1 boule 2,20 € 2 boules 4,30 € 3	3 boules 6,60 €
Sorbets Passion	Affogato Glace vanille "noyée" dans un expresso	4,20 €
Cerise Citron vert	Siciliane	7,90 €
Fraise Limoncello	Glace vanille, sorbet citron vert, sorbet Limbramandes grillées, purée citron, crème fouettée	
	Amarena Glace vanille, sorbet cerise, glace Amarena, cer	7,90 € ises Amarena, crème fovettée
	Pistacchio	7,90 €
	Glace pistache, glace chocolat au lait, noisette sauce chocolat chaud, crème fouettée	s grillées concassées,
	Sorbet arrosé	7,90 €
	2 boules au choix + 2cl d'alcool au choix	



#### CARTE DES BOISSONS MOZZO

#### SOFTS

Coca cola (33cl)	3,60€
Coca cola (33cl) Original, Sans sucres, Cherry	
Schweppes (25cl) Tonic, Agrum	3,60€
Tonic, Agrum	
Orangina (25cl)	3,60€
Lipton Ice tea (25cl)	3,60€
Jus de fruits Pampryl (2501)	3,70€
Orange, pomme, tomate, ananas	
Limonade (33cl)	2,90€
Perrier (33cl)	3,80€
Diabolo (33cl)	3,30€
Sirop à l'eau (33cl)	2,70€
Orgest, noix de coco, grenadine, menthe,	THE RESIDENCE OF STREET
pêche, violette, framboise, citron	

#### EAUX

Carola bleve /	verte (50d)	3,00€
Carola bleve /	verte (1L)	5,50€
San Pellegrino	(50d)	3,30€
San Pellegrino San Pellegrino	(1L)	5,80€
	THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	

#### BIÈRES PRESSIONS

TO THE REAL PROPERTY AND ADDRESS.
3,80€
7,60€
4,00€
8,00€
4,40€
8,80€
4,40€
8,80€
4,40€
8,80€
4,40€
8,80€
3,80€
7,60€
4,30€
8,60€
0,40€

#### BIÈRE BOUTEILLE

Heineken sans alcool (33cl) 4,10€

#### APÉRITIFS

Ricard (2cl)	2,90€
Campari (4cl)	4,80€
Martini (4cl)	4,80€
Blanc, Rouge, Fiero	

## COCKTAILS

#### mozzo pizza, pasta et aperitivo

Les Classiques: 8,50€

Mojito (14c1), Sex on the Beach (12c1), Pina Colada (16cl), Bombay Tonic (14cl)

Les Italieus: 7,90€

Garibaldi (15cl) Campari, jus d'orange

Negroni (12cl) Campari, Martini rouge, Gin Bombay

Bellini (14cl) Purée de pêche, Martini prosecco

Pampetini (9cl) Rhum Bacardi Oro, Martini blanc,

Amaretto Sour (12cl) Amaretto Disaronno, Pulco citron vert, sirop d'orgeat, blanc d'oeuf

Aperol Spritz, Martini Fiero Spritz, Limoncello Spritz (13c1) Hugo Spritz (St Germain) (13cl)

Les Créations:

Stada Viola (1201) 8,50€ Vodka Eristoff, jus de goyave, sirop de sureau, Pulco citron vert, perrier 8,50€

Jack sour (12cl) Whisky jack Daniel's, Pulco citron vert, sirop de sucre, blanc d'oeuf

8,50€ Margarita italianna (12cl) Limonello, Gin Bombay, Pulco citron vert

8,50€ Manarola (12cl) Gin bombay, St Germain, jus d'ananas, Pulco citron vert, sirop framboise

Arancia e miele sour (12cl) Gin Bombay, Pulco citron vert, jus d'orange, jus de pamplemousse, miel, blanc d'oeuf

Negroni Sbagliato (12cl) 10,50€ Martini blanc, Italicus, Martini prosecco

10,50€ Italicus Spritz (13c1)

#### COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito (14c1), Virgin pina colada (16c1)

6,50€

Virgin Spritz Martini Floreale ou Martini Vibrante (13cl)

6,50€

Basilic, jus de goyave, sirop de sureau, Pulco citon vert

Rosini (15d)

6,50€

Purée de framboise, Pulco citron vert, tonic

6,50€

Pesca e mirtilli (12cl) Purée de pêche, jus d'orange,

jus de pamplemousse, jus de cranberry, sirop d'orgeat

HAPPY HOURS HAPPY MOZZO De 18h à 20h du luudi au veudredi (saut fériés) Tous uos Cocktails Italieus et les Cocktails saus alcool

8,50€



## 

### Vini d'Italia VINS PÉTILLANTS 250 50cl 75cl

• Moscato d'Asti - Ricossa (Piemonte) AB	6,90€	 	33,90€	
· Prosecco Spumante DOC - Martini	5,90€	 		
· Prosecco DOC Treviso-Terra Serena		 	28,90€	
Gran Cuvée Spumante (Veneto)				
· Lambrusco Amabile Emilia IGT	4,90€	 	22,90€	
Cantine Ceci Opere 27 (Lombardi)				

VINS BLAN	VCS				
	12cl	25cl	50cl	75cl	
• Marca Trev giana IGIT - Trevisana Pinot Girigio (Veneto)	4,30€	8,10€	15,80€	22,90€	
Pinot Girigio (Veneto)					
· Falerio DOP - Cantine Ciù Ciù Oris (Marche)	4,60€	8,70€	17,00€	24,70€	
· Trebbiano d'Abruzzo DOP - Caldora (Abbruzo)	5,90€	11,30€	22,20€	32,50€	
· Girilla Sicilia DOP - Vigneta Zabù (Sicilia)				39,90€	
· Glavi DOCGI - Tenuta Olim Bauda (Piemonte)				59,90€	

## 

## Vini d'Italia

VI	7.1	RO	IEI

VINS ROSÉS				
	1201	250	50cl	75cl
· Veneto IGIP - Tenuta Salvatera Folio rosato (Veneto)	3,90€	7,30€	14,20€	20,50€
· Lazio IGP - Cantine Ciù Ciù				28,90€
Pozgiomasso rosato (Lazio)				
VINS ROUG	iEs			
	1201	25cl	50cl	75d
· Nero d'Avola Sicilia DOC-Giacondi (Sicilia)	4,90€	9,30€	18,20€	26,50€
· Piceno DOP-Cantine Ciù Ciù	5,20€	9,90€	19,40€	28,30€
Bacchus (Marche) AB				
· Della Valpdicella Classico DOCGI	7,90€	15,30€	30,20€	44,50€
Tommasi (Veneto)				
· Chianti DOCGI - Gliacondi La Piuma (Toscana)				32,90€
· Montepuldano DOP-Villa Barcaroli (Abbruzo)	AB			33,90€
· Negroamano Puglia IGIT - Luccarelli (Puglia)				37,90€
· Barbera d1Asti DOCGI-Prunotto				52,50€
Fiulot (Piemonte)				
· Terre Siciliane IGT - Vigneti Zabù (Sicilia)				39,90€

pizza, pasta et aperitivo

· Nero d'Avola Sicilia DOC - Vigneti Zabù

· Amarone della Valpolicella DOCGI

11 Passo Verde (Sicilia)

Zironda (Abbruzo)

42,90€

88,90€



#### CAFÉTERIE

Espresso, ristretto, décaféiné 2,00€ Espresso macchiato 2,10€ Espresso doppio, americano 3,10€ Cappuccino, Cappuccino Mozzo, chocolat chaud 3,90€ 4,10€ Latte Macchiato, Moccacino Chocolat viennois, café viennois 4,10€ Irish coffee, italian coffee 7,90€

Thé Damman Thé vert, thé vert menthe, Earl grey, fruits rouges Infusion Damman

Verveine menthe, Tillevl, Camomille, Roiboos

mozzo pizza, pasta et aperitivo

DIGESTIFS (4cl)

5,50€

6,50€

5,00€

5,00€

Amaretto Disaronno 6,00€ Limoncello St Germain Grappa blanche Grappa jaune

SPIRITUEUX (4cl)

Vodka Eristoff 5,50€ Whisky Jack Daniel's 6,50€ Whisky William Lawson 5,50€ Rhum Bacardi oro 7,00€ Gin Bombay 7,00€ Italicus 7,50€

Supp. Soft (Tonic, Coca, jus de fruits)

Ristretto



Cappuccino



Espresso



Latte macchiato



Doppio



Moccacino



3,90€





Espresso Macchiato



Café Viennois



Italian Coffee



Chocolat Viennois



Irish Coffee



1,50€







Chocolat

Whiskey