

ENTRÉES

STRACCIATELLA 8
Pesto pistache, Crème de
éclats de **OU** tartufata, éclats de
pistaches & noisettes à la truffe
tomates cerise & huile de truffe

BURRATA 125G 10
Pesto pistache, Crème de
éclats de **OU** tartufata, éclats de
pistaches & noisettes à la truffe
tomates cerise & huile de truffe

BURRATA 200G 16
Pesto pistache, Crème de
éclats de **OU** tartufata, éclats de
pistaches & noisettes à la truffe
tomates cerise & huile de truffe

**PETITE ASSIETTE DE
CHARCUTERIE** 8
Mortadelle pistache, speck, spianata,
olives de Kalamata & roquette

**GRANDE ASSIETTE DE
CHARCUTERIE** 16
Mortadelle pistache, speck, lomo,
spianata, jambon truffé, bresaola,
olives de Kalamata & gressins

PIZZAS

 Base Tomate

JOSETTE Veggie 9
Base tomate provençale, huile d'olive
extra-vierge à l'ail, origan & basilic
frais

MARGUERITE Veggie 10
Base tomate provençale, fior di latte,
olives de Kalamata & basilic frais

SUZANNE 12
Base tomate provençale, mozzarella,
anchois, épinard, écorces de citron &
olives de Kalamata

YVONNE  14
Base tomate provençale, fior di latte,
parmesan DOP, champignons,
roquette, spianata, olives de
Kalamata & origan

GISÈLE EN CALZONE 15
Base tomate provençale, fior di latte,
champignons, confit d'oignons,
jambon blanc truffé, œuf fermier,
basilic frais & parmesan

ANTOINETTE 16
Base tomate provençale, fior di latte,
thon mariné au piment d'Espelette à
l'huile d'olive citron & basilic, câpres,
tomates séchées, émietté de thon,
olives vertes & roquette

 Base Crème d'Isigny

SIMONE Veggie 14
Base crème d'Isigny, fior di latte,
pecorino roquette, pecorino aux noix,
gorgonzola, parmesan DOP, roquette
& noix

GERMAINE 15
Base crème d'Isigny, parmesan,
champignons, tomates cerise, speck,
lomo, pancetta poivrée, noisettes &
roquette

MAURICETTE 16
Base crème d'Isigny, fior di latte,
mortadelle pistache, stracciatella,
tomates cerise, pesto pistache, éclats
de pistaches & roquette

SYLVETTE 16
Base crème d'Isigny, fior di latte,
champignons, magret fumé, gésiers
de canard, pignons de pin, graines de
moutarde, roquette & persillade

JEANNETTE 18
Base crème à la tartufata, fior di
latte, moliterno truffé, mortadelle
truffée, jambon blanc truffé, tomates
cerise, noisettes torréfiées truffées &
roquette

 Base Épinard

HELYETTE Veggie 13
Base épinard, fior di latte, aubergines
marinées & grillées, pignons de pin,
mozzarella, épinard frais & œuf
fermier

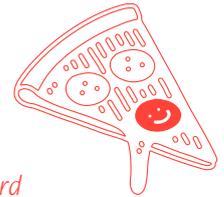
LUCIENNE Veggie 14
Base épinard, pecorino à la roquette,
artichauts, tomates séchées, câpres,
stracciatella, pesto basilic, noisettes
torréfiées & roquette

PIERRETTE 15
Base épinard, fior di latte, pecorino à
la roquette, bresaola, pesto au
basilic, noisettes & roquette

Supplément 1€ | Câpres, champignons,
œuf, tomates cerise, pignons de pin, pesto
pistache, pesto basilic, noisettes, noix,
écorces de citron, roquette

Supplément 2€ | Parmesan, anchois,
olives de Kalamata, gorgonzola,
artichauts, tomates séchées, mozzarella,
pecorino noix, pecorino roquette,
aubergines marinées & grillées

Supplément 3€ | Chorizo, bresaola,
mortadelle pistache, moliterno truffé,
mortadelle truffe, speck, stracciatella,
lomo, pancetta poivrée, jambon à la truffe,
tartufa, magret de canard, gésiers de
canard, thon mariné au piment
d'Espelette à l'huile d'olive citron & basilic



DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 5
Mousse au chocolat & éclats de
noisette

PANNA COTTA PISTACHE 5
Panna cotta à la pistache & éclats
de pistache

TIRAMISU AMARETTI 6
Tiramisu revisité aux biscuits
amaretti

CAFÉ DU PIZZAIOLO 7
Café Bio, mini-baba limoncello,
biscuit amaretti & shot limoncello

PETITE CALZONETTE 6
Nocciolata Bio, crème d'Isigny &
noisettes torréfiées

GRANDE CALZONETTE 10
Nocciolata Bio, crème d'Isigny &
noisettes torréfiées

CAFÉTERIE

Café Soubira <i>Bio</i>	2
Décafeiné	2
Double café <i>Bio</i>	3,8
Capuccino	4,5
Thé Dammans	4
Café <i>Bio</i> , mini-baba limoncello, amaretti & shot limoncello	8

SOFTS

Alain Milliat 20cl <i>Collection de jus de fruits et infusions glacées française réalisés à partir de fruits frais.</i>	4,2
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Jus de tomate
Jus de pomme cox's
Nectar de poire williams
Nectar d'abricot bergeron
Nectar de fraise
Infusion citron vert, gingembre & pomme
Infusion pétillante pomme, rhubarbe & cassis

Sodas 20cl <i>Coca Cola / Coca Cola Zéro</i> <i>Limonade J.Gasco, cedrata, infusée citron</i> <i>Limonade J.Gasco, sodarosa, infusée pamplemousse</i> <i>Tonic water J.Gasco nature</i>	33cl 70cl 3,5 5,5
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

Eaux Abatilles / plate ou pétillante
La source Sainte-Anne des Abatilles se situe à Arcachon en Gironde.

Sirops 30cl <i>Grenadine, Citron, Menthe, Pêche</i>	2,5
--------------------------------------------------------	-----

VERMOUTH 6cl

Le vermouth a été créé en Italie à la fin des années 1700, c'est un vin fortifié obtenu avec l'ajout d'herbes aromatiques. Les Vermouths Mancino sont produits avec un ajout de 40 herbes aromatiques & épices sélectionnées directement par Mancino dans divers pays dont l'Inde, le Vietnam et l'Italie.

Mancino Vermouth Bianco Ambrato <i>Notes d'orange douce, gingembre & de pamplemousse rose</i>	6
------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Mancino Vermouth Rosso Amaranto <i>Notes boisées & épicées de clou de girofle, cannelle, écorce d'orange & de myrrhen chiretta</i>	6
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Riserva Carlo Alberto, Vermouth blanc <i>Délicieusement sucré, corsé & durable</i>	6
-------------------------------------------------------------------------------------------	---

Mancino Vermouth Sakura <i>Infusé à la violette, frais & floral</i>	6
----------------------------------------------------------------------------	---

Mancino Vermouth Chinato <i>Complexe & boisé</i>	8
---------------------------------------------------------	---

Mancino Vermouth Kopi <i>Notes boisées & épicées de clou de girofle, cannelle, écorce d'orange, café, palais délicat & crémeux</i>	10
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

BIÈRES

		Pression 25cl	50cl
Birra Moretti Autentica 4,6%		3,5	7
<i>Goût & parfum unique, à l'amertume parfaitement équilibrée</i>			

Cynar bière		4	8
<i>Le Cynar est un amer italien contenant un mélange de feuilles d'artichauts & de treize autres herbes & plantes aromatiques infusées dans de l'alcool</i>			

		Bouteille 33cl	
Birra Moretti Autentica 4,6%			5
<i>Goût & parfum unique, à l'amertume parfaitement équilibrée</i>			

Gallia West IPA 6%			6
<i>Une bière qui parle d'agrumes, d'herbes fraîches & d'aiguilles de pins</i>			

Gallia Paris WEISS & VERSA 3,8%			6
<i>Une bière blanche légère & fruitée aux saveurs de blé malté</i>			

Desperados VIRGIN 0,0%			5
<i>Une bière sans alcool au goût intense & rafraîchissant</i>			

COCKTAILS

Americano 8cl <i>Vermouth rouge, Campari & eau gazeuse</i>			6
-------------------------------------------------------------------	--	--	---

Negroni 8cl <i>Vermouth rouge, Campari & Gin</i>			8
---------------------------------------------------------	--	--	---

Gin Tonic 16cl <i>Gin italien & tonic water J.Gasco</i>			10
----------------------------------------------------------------	--	--	----

Bellini 14cl <i>Nectar de pêche de vigne & Prosecco extra dry</i>			7
--------------------------------------------------------------------------	--	--	---

SPRITZ 16cl

Berto Liquore aperitivo			8
Campari			8
Italicus			8
Limoncello maison			8
Martini Vibrante (sans alcool)			7

APÉRITIFS

Amaretto, Antica Distilleria Quaglia 6cl			6
Limoncello maison 6cl			5
Pastis artisanal Lousou, Jean Boyer 2cl			3
Menthe pastille 6cl			6
Fernet Branca 6cl			5
Martini Floreale (sans alcool) 6cl			5

DIGESTIFS 4cl

Rhum Samaroli, République Dominicaine, blend edition			10
Whisky Samaroli, Islay Single Malt Scotch			10
Grappa di nebiolo distilleria antica quaglia			6
Grappa di malvasia distilleria antica quaglia			6

VIN ROUGE 75cl

POUILLES, San Marzano il Pumo, IGP Salento, Primitivo 2020 22
Bouquet complexe, notes de prunes de cerises & d'épices

CHIANTI, DOC Chianti, Leonardo da Vinci 2019 24
Bouquet aromatique intense, notes fruitées & épicées

POUILLES, Schola Sarmenti, Nardo DOC, Roccamora Negroamoro 2019 26
Tendre & fuité, équilibré entre les épices, le tabac & les fruits mûrs

LIGURIE, Il Monticello, Sangiovese, Rupestro 2021 *Nature* 28
Vin rond, parfumé de prunes & framboises sauvages

BASILICATE, IGP Basilicate, Rapolla, Antelio 2018 30
Intense & sanguin, notes de poivre blanc & de roses fanées

ABRUZZES, Vini Rabasco Cancelli 2020 *Nature* 32
Corps complexe & fruité

TOSCANE, Sambrena, Sangiovese 2019 *Nature* 34
Arômes de fruits rouges, l'acidité en bouche est assez impressionnante, légère & fraîche

OMBRIE, IGT Conestabile, Della Staffa, Due Colli 2018 36
Mélange de tabac, truffe & fruits rouges, ce qui donne du peps & un côté boisé

SICILE, Graci, Etna rosso 2019 36
Vin frais, doux & équilibré, tannin vif & acidité marquée

TOSCANE, Sambrena, Syrah 2019 *Nature* 38
Nez riche & complexe mêlant arômes de fruits noirs & d'épices poivrées et réglissées

VIN BLANC 75cl

POUILLES, San Marzano il Pumo, IGP Salento, Malvasia - Sauvignon 2021 20
Belle acidité vive, vin frais & minéral

ABRUZZES, Santa Maria D'orni, il Feuduccio, Pecorino 2020 24
Sec & savoureux, avec un corps qui évoque les fruits mûrs

LIGURIE, DOC Colli Di Luni, Groppolo, Il Monticello, Vermentino 2021 28
Agréablement équilibré entre les fleurs blanches, la poire williams, le thym & le basilic

TOSCANE, Sambrena, bianco 2019 *Nature* 34
Notes florales & des arômes typiques de Moscato, de pêche, de poire & une touche de vanille

SICILE, Graci, Etna Blanco 2020 38
Notes de pêche jaune & d'ananas, accompagnées d'une minéralité typique

VIN ROSÉ 75cl

VENETIE, Palladin delle Venetie, Pinot Grigio 2020 24
Notes fruitées de baies sauvages juteuses, framboises, fraises des bois, poire williams, de violette & de fleurs séchées

BULLES 75cl

Lambrusco Amabile DOP, Pra Di Rosso 24
Notes de cerises & de fraises avec une douceur & une acidité équilibrée

Moscato D'asti, Sant' Evasio 2021 28
Frais & fruité, bulles fines, parfait contrepoint face à la sucrosité

Prosecco DOC, Extra Dry, Paladin essentia *Bio* 28
Notes de fruits & de fleurs, goût pétillant doux & durable

Prosecco DOC, Brut Rosé, Millesimato 2020 30
Parfum très frais & fleuri, explosion de fraîcheur mais aussi une sensation corsée

VIN AU VERRE 12cl

Vin Rouge

POUILLES, Puglia IGT, Valentina Passalacqua *Bio* 5
Caractère masculin épicé, frais & minéral

POUILLES, Schola Sarmenti, Nardo DOC, Roccamora Negroamoro 2019 6
Tendre & fuité, équilibré entre les épices, le tabac & les fruits mûrs

Vin Blanc

POUILLES, Puglia IGT, Valentina Passalacqua *Bio* 5
Corps vif avec des notes de citrons, de poire & d'écorce d'orange

Vin Orange

POUILLES, Puglia IGT, Valentina Passalacqua *Bio* 5
Notes florales & des herbes aromatiques se mêlent à des notes d'épices orientales

Vin Rosé

VENETIE, Palladin delle Venetie, Pinot Grigio 2020 5
Notes fruitées de baies sauvages juteuses, framboises, fraises des bois, poire williams, de violette & de fleurs séchées