

Entrées de Terre

- BRUSCHETTAS (2 PIÈCES)** € 7,50
AUX TOMATES CERISES JAUNES ET ROUGES ET
STRACCIATELLA DE BUFFLONNE
- PARMESANE D'AUBERGINES** € 10,00
- MOZZARELLA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE** € 16,50
DOP DE 250 G AVEC JAMBON CRU DE PARME 24 MOIS
- BOULETTES DE VIANDE AUX CROÛTONS** € 10,00
BOULETTES DE BOEUF AU RAGOÛT
- FRITES MIXTES (5 PIÈCES)** € 13,50
2 PANZAROTTO, 1 ARANCINO, 1 PETITE OMELETTE DE
BUCATINI, 1 FLEUR DE COURGE FARCIE

NEW

Entrées de la Mer

- MOULES AU POIVRE** € 12,50
- SOUPE DE MOULES À LA PARTHÉNOPEËNNE** € 16,00
AVEC TARALLO AUX AMANDES, POULPE* ET CREVETTES*
- SALADE DE POULPE*** € 13,50
- SAUTÉ DE FRUITS DE MER** € 14,50
- SALADE DE MER** € 15,00
CALAMARS*, POULPE*, MOULES, CREVETTES*

Premiers Plats

- RISOTTO AU TARTARE DE CREVETTES ET
BURRATA DES POUILLES DOP** € 15,00
- BUCATINI ALLO SCARPARELLO** € 12,50
SAUCE TOMATE ET FROMAGE
- TAGLIATELLES À LA SAUCE À LA VIANDE** € 12,50
- PACCHERI, PISTACHE, PROVOLA ET SAUCISSE** € 16,00
- SPAGHETTIS DE GRAGNANO AUX PALOURDES** € 18,00
- GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE À LA TOMATE
ET MOZZARELLA** € 12,50
- PÂTES AUX POMMES DE TERRE ET PROVOLA** € 12,00
- SCIALATELLI EN PAPILLOTE** € 20,00

LA DIRECTION INFORME QUE LES ALIMENTS SERVIS DANS CE RESTAURANT PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES. NOUS INVITONS LES CLIENTS À SIGNALER TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE AU PERSONNEL DE SALLE ET/OU À DEMANDER LE LIVRE DES INGRÉDIENTS. (REG. UE N O 1169/2011).

COUVERT € 2,50

*PRODUIT CONGELÉ

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES VARIATIONS DE RECETTES

Seconds de Terre

ESCALOPE AU CITRON ET POMMES DE TERRE € 12,50
FRAÎCHES FRITES

TRANCHES DE BOEUF (300G) AVEC ROQUETTE € 21,90
ET PARMIGIANO REGGIANO DOP

FILET DE BOEUF (300GR) ET POMMES DE TERRE € 21,90
FRAÎCHES FRITES

HAMBURGER DE VIANDE* (200 G), OEUF AU € 14,00
PLAT, POMMES DE TERRE FRAÎCHES FRITES ET
BRUSCHETTA À LA TOMATE

Seconds de Mer

CREVETTES* ET CALAMARS* FRITS AVEC € 19,00
POMMES DE TERRE FRAÎCHES FRITES

ESPADON GRILLÉ AUX LÉGUMES GRILLÉS € 18,00

CALAMARS GRILLÉS* AUX LÉGUMES GRILLÉS € 18,00

POULPE GRILLÉ*, PURÉE DE POMMES DE TERRE € 18,00
AU SAFRAN ET OLIVES CROQUANTES

POISSON MIXTE GRILLÉS* € 21,00

Salades

PRIMAVERA € 12,00
SALADE COMPOSÉE, TOMATES, CAROTTES, OLIVES VERTES,
THON, PROVOLA FUMÉE

CAESAR € 12,00
SALADE COMPOSÉE, CROÛTONS DE PAIN, PARMESAN
REGGIANO 24 MOIS DOP, SAUCE CAESAR, POULET
CROUSTILLANTS

CAPRESE € 12,00
FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, TOMATES, OLIVES VERTES,
ORIGAN ET BASILIC

BRASIL SALAD € 12,50
SALADE COMPOSÉE, ORANGES, TOMATES CERISES ROUGES
ET JAUNES, OLIVES BLANCHES, FETA, NOIX

Menus Enfants

PÂTES AVEC OU SANS SAUCE TOMATE

or

CÔTELETTE ET FRITES

or

PIZZA MARGHERITA OU PIZZA AU JAMBON CUIT

+

EAU ET GLACE

€ 12,50

*PRODUIT CONGELÉ

NOUS N'ACCEPTEONS PAS LES VARIATIONS DE RECETTES

Pizzas Caprizza

BURRATA E PATA NEGRA

€ 18,00

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP; À LA SORTIE DU FOUR: PATA NEGRA 100% GHIANDA, BURRATA DES POUILLES DOP, COPEAUX DE PROVOLONE DEL MONACO, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

MATADOR

€ 13,50

PROVOLA FUMÉE DOP, POMMES DE TERRE AU FOUR, PORCHETTA ; À LA SORTIE DU FOUR : CRÈME DE PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MOIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BASILIC

NEW

RICCIA

€ 13,50

FOCACCIA AVEC LAITUE FRISÉE, TOMATES DATTERINI, FILET DE THON, OLIVES TAGGIASCA, MOZZARELLA DE BUFFLONNE DE CAMPANIE DOP, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

LA GIALLA

€ 12,00

PROVOLA FUMÉE DOP, TOMATES CERISES JAUNES, POIVRON, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BASILIC

Pizzas Contemporaines

INTEGRALE AI DATTERINI

€ 12,00

PÂTE À LA FARINE INTÉGRALE, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, TOMATES CERISES JAUNES DU VÉSUVI, TOMATES CERISES, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

INTEGRALE ORTOLANA

€ 12,00

PÂTE À LA FARINE INTÉGRALE, À LA FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS GRILLÉS, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

GENUINA

€ 12,00

TOMATES CERISES, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE, BASILIC; AVEC SA CORNICHE FARCIE À LA RICOTTA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE DOP ET PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP

'NDUJA E SALSICCIA

€ 12,00

TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, 'NDUJA CALABRAISE, SAUCISSE, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

PARMIGIANA E PROVOLA

€ 13,00

TOMATE SAN MARZANO, PROVOLA D'AGEROLA, AUBERGINES À LA PARMESANE, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

PISTACCHIO E MORTADELLA

€ 13,00

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, CRÈME DE PISTACHE SICILIENNES, MORTADELLE IGP, GRAINES DE PISTACHE, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE

CRUDO E PROVOLONE

€ 13,00

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, JAMBON CRU DE PARME 24 MOIS DOP, COPEAUX DE PROVOLONE DEL MONACO DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE

€ 15,00

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, FLEURS DE COURGE, JOUE D'AMATRICE CROUSTILLANTE; À LA SORTIE DU FOUR: BURRATA DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP

NEW

QUATTRO STAGIONI

€ 13,00

¼ DIAVOLA, ¼ MARGHERITA, ¼ PIZZA AU JAMBON, ¼ PIZZA AU FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, ARTICHAUTS, OLIVES TAGGIASCA

SALMONE

€ 13,50

CRÈME D'ARTICHAUT, STRACCIATELLA DES POUILLES, SAUMON FUMÉ D'ALASKA, AVOCAT, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BASILIC

CANTABRICA

€ 11,50

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, TOMATES CERISES JAUNES, ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE, OLIVES TAGGIASCA, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BASILIC

VEGANA

€ 12,00

PÂTE À LA FARINE INTÉGRALE, TOMATE SAN MARZANO, LÉGUMES CUITS AU FOUR, OLIVES TAGGIASCA, ARTICHAUT RÔTI À L'HUILE, BASILIC HACHÉ ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Pizzas Traditionnelles

MARINARA

€ 7,50

TOMATE SAN MARZANO, AIL, ORIGAN, BASILIC, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

MARGHERITA

€ 8,00

TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

DIAVOLA

€ 9,00

TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, "SPIANATA" SALAMI CALABRAIS, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC, FILS DE PIMENT

AMERICANA

€ 10,00

TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, SAUCISSE DE STRASBOURG, FRITES*

RIPIENO

€ 10,00

RICOTTA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE DOP, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, SALAMI NAPOLITAIN, TOMATE SAN MARZANO, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 10,00

TOMATE SAN MARZANO DOP, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, CHAMPIGNONS DE PARIS; À LA SORTIE DU FOUR: JAMBON CUIT DE HAUTE QUALITÉ, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

4 FORMAGGI

€ 10,00

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, EMMENTAL SUISSE DOP, FONTINA VALDÔTAINE DOP, GORGONZOLA DOP, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

BUFALINA

€ 11,00

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 11,00

PROVOLA D'AGEROLA, SAUCISSE, FANES DE NAVET, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE

NAPOLI

€ 12,00

TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE, CÂPRES DE PANTELLERIA, OLIVES NIÇOISES, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

CAPRICCIOSA

€ 13,00

TOMATE LA REINE DE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, JAMBON CUIT DE HAUTE QUALITÉ, ARTICHAUTS RÔTIS, CHAMPIGNONS DE PARIS, OLIVES NOIRES, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

Pizzas Frites

MONTANARA RIPASSATA

€ 11,00

PIZZA FRITE ET ENSUITE CUITTE AU FOUR À LA TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, PECORINO ROMAIN, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

CLASSICA

€ 12,00

FARCIE À LA RICOTTA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE DOP, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, SALAMI NAPOLITAIN, POIVRE NOIR, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP

TOUTE PIZZA PEUT ÊTRE PRÉPARÉE AVEC DE LA PÂTE SANS GLUTEN OU À LA FARINE INTÉGRALE AVEC UN SUPPLÉMENT DE 1,50 €



Nos pâtes à pizza sans gluten
NE SONT PAS CONÇUES POUR LES COELIAQUES.

Si vous suivez un régime **sans gluten**
ou par pure curiosité, découvrez la
riche saveur de notre pâte à pizza
sans gluten !!!

NEW

Focaccia croustillante

GUSTOSA

€ 10,50

FOCACCIA CROUSTILLANTE FARCIE DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE DOP DE CAMPANIE, JAMBON DE PARME AFFINÉ 24 MOIS, TOMATE

BOLOGNESE

€ 10,50

FOCACCIA CROUSTILLANTE FARCIE DE MORTADELLE, STRACCIATELLA DES POUILLES, PISTACHE

NAPOLETANA

€ 10,50

FOCACCIA CROUSTILLANTE FARCIE D'AUBERGINES PARMIGIANA

Desserts

DESSERT DE LA MAISON:

€ 6,00

PASTIERA* - CAPRESE* - TIRAMISÙ - BABÀ - GÂTEAU AU FROMAGE

SORBET AU CITRON

€ 4,00

Pière à la Pression

	20 CL	40 CL
MESSINA	€ 3,50	€ 5,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

Pière en Bouteille

ICHNUSA NON FILTRÉE 50 CL	€ 5,00
ERDINGER WEISS 50 CL	€ 5,50
LAGUNITAS IPA USA 35,50 CL	€ 5,50
HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL) 33 CL	€ 4,00
BALADIN ARTISANALE SANS GLUTEN 33 CL	€ 6,00

Cocktails by *Botanico*

APEROL SPRITZ	€ 7,00
APEROL, PROSECCO, SELTZ	
LIMONCELLO SPRITZ	€ 7,00
LIMONCELLO, PROSECCO, SELTZ	
CAMPARI SPRITZ	€ 7,00
CAMPARI, PROSECCO, SELTZ	
HUGO	€ 7,00
LIQUEUR DE SUREAU, PROSECCO, MENTHE FRAÎCHE, SELTZ	
GIN TONIC	€ 8,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE ET EAU TONIQUE	

Par

EAU 75 CL	€ 3,00
PEPSI-COLA 33 CL	€ 3,50
PEPSI-COLA ZERO 33 CL	€ 3,50
ARANCIATA / 7UP 33 CL	€ 3,50
THÉ GLACÉ CITRON OU PÊCHE 33 CL	€ 3,50
CAFÉ	€ 2,00
GRAPPA	€ 4,00
AMERS	DE € 4,00 À € 8,00

Vin Blanc

FALANGHINA "CAPRIZZA" IGP	
Cantine Iovine	
Verre € 5,00	Bouteille € 15,00
COSTAMOLINO VERMENTINO DOC	
Argiolas	
Verre € 6,00	Bouteille € 25,00
LUGANA DOC	
Ca' dei Frati	
Bouteille	€ 25,00
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC	
Kaltern Caldaro	
Bouteille	€ 25,00

Vin Rouge

AGLIANICO "CAPRIZZA" IGP	
Cantine Iovine	
Verre € 5,00	Bouteille € 15,00
COSTERA CANNONAU DOC	
Argiolas	
Verre € 6,00	Bouteille € 25,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	
Allegrini	
Bouteille	€ 26,00

Vins Mousseux

PROSECCO DOC EXTRA DRY "LEVIS"	
Bellenda	
Verre € 6,00	Bouteille € 25,00