

Frits Napolitains

ARANCINO NAPOLITAINE (1 PIÈCE) € 3,00

RIZ À LA SAUCE DE VIANDE, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, PETITS POIS, VIANDE HACHÉE, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP

PETITE OMELETTE DE BUCATINI (1 PIÈCE) € 3,50

À LA SAUCE BÉCHAMEL, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, PETITS POIS ET VIANDE HACHÉE

PETITE OMELETTE DE BUCATINI À LA NERANO € 3,50 (1 PIÈCE)

COURGETTES, FROMAGE PROVOLONE DEL MONACO DOP, CRÈME DE FROMAGE

PANZAROTTO PARTHÉNOPEËN (2 PIÈCES) € 5,00

DE POMMES DE TERRE À LA PROVOLA D'AGEROLA DOP, SALAMI NAPOLITAIN, POIVRE NOIR, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, PECORINO ROMAIN, PERSIL

FRAÎCHES FRITES € 5,00

POMMES DE TERRE COUPÉES EN CHIPS

FLEURS DE COURGE FARCIES (2 PIÈCES) € 6,00

À LA RICOTTA DE BUFFLONNE CAMPANIEENNE DOP ET JAMBON CUIT DE HAUTE QUALITÉ

FRITES MIXTES NAPOLITAINES (5 PIÈCES) € 16,00

PANZAROTTO PARTHÉNOPEËN, ARANCINO NAPOLITAINE, PETITE OMELETTE DE BUCATINI, PETITE OMELETTE DE BUCATINI À LA NERANO, FLEUR DE COURGE FARCIE

Entrées

BRUSCHETTAS (2 PIÈCES) € 7,00

AUX TOMATES CERISES JAUNES ET ROUGES ET STRACCIATELLA DE BUFFLONNE

BRUSCHETTAS CANTABRICO (2 PIÈCES) € 7,50

AVEC ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE ET STRACCIATELLA DE BUFFLONNE

TRIO DE PETITES PIZZAS FRITES CLASSIQUES (MONTANARINE) € 10,00

RAGÙ DE TOMATES, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, PARMESAN ET BASILIC

PARMESANE D'AUBERGINES € 10,00

CALAMARS* FRITS ET FRAÎCHES FRITES € 14,00

MOZZARELLA DE BUFFLONNE CAMPANIEENNE DOP DE 250 GR. € 15,00

AVEC JAMBON CRU DE PARME 24 MOIS

HAMBURGER SERVI DANS LE PLAT - 200 GR € 14,00

AVEC OEUF FRIT, POMMES DE TERRE FRAÎCHES FRITES ET BRUSCHETTA À LA TOMATE

Premiers Plats

LASAGNE CLASSIQUE** € 11,00

SALADE DE RIZ € 9,50

TAGLIATELLES À LA SAUCE À LA VIANDE € 12,00

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE À LA TOMATE ET MOZZARELLA € 12,00

PACCHERI AU POISSON € 13,00

*PRODUIT CONGELÉ

**PRODUIT DÉCONGELÉ

Pizze 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 SALADE FRISÉE, TOMATES DATTERINI, FILETS DE THON, OLIVES TAGGIASCA, BOCCONCINI DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE DE CAMPANIE DOP ET D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

LA GIALLA

€ 12,00

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

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

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES VARIATIONS DE PIZZAS

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, BASILIC; AVEC SA CORNICHE FARCIE À LA RICOTTA DE BUFFLONNE CAMPANIESE 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

1/4 DIAVOLA, 1/4 MARGHERITA, 1/4 JAMBON CUIT ET CHAMPIGNONS, 1/4 FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, ARTICHAUTS ET OLIVES TAGGIASCA

SAUMON

€ 13,50

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

VEGANA

€ 12,00

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

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

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES VARIATIONS DE PIZZAS



Nos pâtes sans gluten
NE SONT PAS CONÇUES POUR LES CÉLIAQUES.

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

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 DO

NEW

Focaccia Croustillante

GUSTOSA € 10,50

GARNI DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE DOP DE CAMPANIE, DE JAMBON DE PARME AFFINÉ 24 MOIS ET DE TOMATES

BOLOGNESE € 10,50

GARNITURE À LA MORTADELLE, STRACCIATELLA PUGLIESE ET PISTACHE

NAPOLETANA € 10,50

GARNITURE PARMESANE D'AUBERGINES

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES VARIATIONS DE PIZZAS

Salades Repas

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, FILETS DE POULET CROUSTILLANTS

CAPRESE € 12,00

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, TOMATES, OLIVES VERTES, ORIGAN ET BASILIC

SALADE BRÉSILIENNE € 12,50

SALADE COMPOSÉE, QUARTIERS D'ORANGE, TOMATES CERISES ROUGES ET JAUNES, OLIVES BLANCHES, FETA ET NOIX

Dessert

DESSERT DE LA MAISON € 6,00

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

SORBET AU CITRON € 4,00

COUVERT € 2,50

Pière à la Pression

	20 CL	40 CL
ICHNUSA	€ 3,50	€ 5,50
ICHNUSA NON FILTRÉE	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

Pière en Bouteille

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

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, EAU TONIQUE	

Par

EAU 75 CL	€ 3,00
PEPSI-COLA	€ 3,50
PEPSI-COLA ZERO	€ 3,50
ARANCIATA / 7UP	€ 3,50
THÉ GLACÉ AU CITRON OU À LA PÊCHE	€ 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

BOUTELLE

€ 15,00

COSTAMOLINO VERMENTINO DOC

Argiolas

VERRE

€ 6,00

BOUTELLE

€ 25,00

LUGANA DOC

Ca' dei Frati

BOUTELLE

€ 25,00

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC

Kaltern Caldaro

BOUTELLE

€ 25,00

Vin Rouge

AGLIANICO "CAPRIZZA" IGP

Cantine Iovine

VERRE

€ 5,00

BOUTELLE

€ 15,00

COSTERA CANNONAU DOC

Argiolas

VERRE

€ 6,00

BOUTELLE

€ 25,00

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Allegrini

BOUTELLE

€ 26,00

Vins Mousseux

PROSECCO DOC EXTRA DRY "LEVIS"

Bellenda

VERRE

€ 6,00

BOUTELLE

€ 25,00