

## 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) € 5,50**

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

**FRITES MIXTES NAPOLITAINES (5 PIÈCES) € 15,00**

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) € 7,00**

AVEC ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE ET STRACCIATELLA DE BUFFLONNE

**PARMESANE D'AUBERGINES € 9,00**

**CALAMARS\* FRITS ET FRAÎCHES FRITES € 14,00**

**MOZZARELLA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE € 14,00 DOP DE 250 GR.**

AVEC JAMBON CRU DE PARME 24 MOIS

**HAMBURGER 200 GR. € 14,00**

FRIED EGG, FRESH FRIED POTATOES, TOMATO BRUSCHETTA

**NEW**

## Premiers Plats\*\*

**LASAGNE CLASSIQUE € 11,00**

**LASAGNE AUX LÉGUMES € 11,00**

**TAGLIATELLES À LA SAUCE À LA VIANDE € 12,00**

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

**PACCHERI AU POISSON € 13,00**

# Pizza Caprizza

## PESTO E POLPETTE

€ 15,00

PISTOU DE BASILIC, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, TOMATES CERISES JAUNES DU VÉSUVE; À LA SORTIE DU FOUR: BOULETTES DE BOEUF, RICOTTA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE TERRE FRANCESCANE, BASILIC

## 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 BIOLOGIQUE TERRE FRANCESCANE, BASILIC

## NEW

## CARCIOFOTTA

€ 13,50

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, CRÈME D'ARTICHAUT, ARTICHAUTS; À LA SORTIE DU FOUR : JAMBON CUIT DE HAUTE QUALITÉ, TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIOLOGIQUE "TERRE FRANCESCANE", BASILIC

## JAMÓN E FRIARIELLI

€ 15,00

FIOR DI LATTE D'AGEROLA DOP ET BROCOLI FRIARIELLI; À LA SORTIE DU FOUR: TARTARE DE JAMBON IBÉRIQUE, PECORINO RÂPÉ SUR SA CORNICHE, BASILIC, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE TERRE FRANCESCANE

# Pizzas Contemporaines

## INTEGRALE AI DATTERINI

€ 12,00

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

## PARMIGIANA E PROVOLA

€ 12,50

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

## 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 BIOLOGIQUE, BASILIC

## NERANO

€ 13,00

CRÈME DE COURGETTES, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, CHIPS DE COURGETTES, COPEAUX DE FROMAGE PROVOLONE DEL MONACO DOP

**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 BIOLOGIQUE, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP

**NEW**

**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 BIOLOGIQUE, BASILIC

**PUGLIESE** € 13,50  
FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, TOMATES CERISES D'ATTELLI JAUNES, COCHON DE LAIT "CAPOCOLLO", BURRATA DES POUILLES DOP, OLIVES NOIRES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIOLOGIQUE, BASILIC

**TROPEA** € 15,00  
CRÈME D'OIGNONS ROUGES DE TROPEA, FIOR DI LATTE D'AGEROLA DOP; À LA SORTIE: FILETS DE THON, BURRATA DES POUILLES DOP, PÂTÉ D'OLIVES TAGGIASCA, CHIPS D'OIGNONS, BASILIC, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE

## *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** € 12,50  
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 CUIE 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

**NOUS N'ACCEPTONS PAS LES VARIATIONS DE PIZZAS**

## Menus Enfants

**PÂTES AVEC OU SANS SAUCE TOMATE**

ou

**CÔTELETTE ET FRITES**

ou

**PIZZA MARGHERITA OU PIZZA AU JAMBON CUIT**

+

**EAU ET GLACE** € 12,50

## 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

**BRESAOLA** € 14,00  
BRESAOLA, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, TOMATES CERISES, ROQUETTE, BURRATA DES POUILLES DOP

## Desserts

**DESSERT DE LA MAISON:** € 6,00  
PASTIERA\* - CAPRESE\* - TIRAMISÙ - BABÀ - GÂTEAU AU FROMAGE

**DESSERT DU JOUR** € 6,00

**SORBET AU CITRON** € 4,00

**COUVERT** € 2,50

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



Nos pâtes sans gluten  
**NE SONT PAS CONÇUES POUR LES CŒLIAQUES.**

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

\* PRODUIT CONGELÉ

\*\* PRODUIT DÉCONGELÉ

## *Pièrre à la Pression*

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

## *Pièrre 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
FISCHER 65 CL	€ 9,00
BALADIN 33 CL	€ 6,00
BIÈRES ARTISANALES SANS GLUTEN	

## *Cocktails by Botanico*

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

## *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