

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 PARTHÉNOPEEN (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 CAMPANIEENNE DOP ET JAMBON CUIT DE HAUTE QUALITÉ

FRITES MIXTES NAPOLITAINES (5 PIÈCES) € 15,00

PANZAROTTO PARTHÉNOPEEN, 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 CAMPANIEENNE DOP DE 250 GR. € 14,00

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 TOMATE ET MOZZARELLA € 12,00

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'ATTERINI 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, PÂTE 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 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

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 COELIAQUES.

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

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
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