

Sfizi



Entrées à déguster seul.e ou à partager entre ami.e.s...

Mozzarella di Bufala

Campana DOP
125g de plaisir accompagné d'huile
d'olive extra vierge biologique des Pouilles

8,5

Bruschetta caprese

Tomates dattes, mozzarella, basilic, sel, poivre,
huile d'olive extra-vierge biologique, origan

9

Stracciatella e pomodorini

Juste le crémeux de la burrata,
tomates cerises, huile d'olive extra
vierge biologique des Pouilles et
poivre noir.

9,5

Bruschetta alla norma

Tomates cerises jaunes, aubergines grillées,
fromages cacioricotta, basilic, huile d'olive ex-
tra-vierge, biologique, sel et poivre.

9,5

Maxi Burrata con pomodorino freschi

250g de Burrata de Campanie, tomates cerises,
huile d'olive extra vierge Intenso des Pouilles et
poivre noir

18

Tagliere con Focaccia alla Romana

Planche mixte charcuterie/fromage
accompagnée de foccacia romaine
2 personnes | 4 personnes

17 | 30

Non Solo Pizze



Tous les midis une sorte de pâte selon les produits de saison et les "envies" du chef

Insalata di Parma

Rucola, pinoli, pomodorini, prosciutto crudo e mozzarella bufala fume

Roquette, pignons de pin, tomates cerises, jambon cru et mozzarella de bufflonne fumée

Insalata Caprese

Mozzarella di Bufala Campana, pomodorini, origano, olio d'oliva extra-vergine biologico Pugliese, pepe nero

Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates cerises, origan, huile d'olive extra-vierge biologique, poivre noir

16 Insalata con rucola

Insalata di rucola, ricotta di bufala, pinoli tostati, anguria o melone

Salade de roquette, ricotta di bufala, pignons de pin grillés, pastèque ou melon

15 Insalata di salmone

insalata di rucola, salmone affumicato, pomodorini rassi, limone, pinoli tostati

Salade de roquette, saumon fumé, tomates cerises rouges, citron, pignons de pin grillés

16

16

Une pizza gourmet signée Lima Michael & Fusco Modestino alliant tradition et innovation, saveurs anciennes et goûts contemporains. Une pizza authentique, savoureuse, préparée avec attention et passion dans notre four artisanal. Une farine différente de celle habituellement utilisée pour la pâte à pizza. L'assemblage de farines de type 0 et de type 1 est aussi sain que bon. Il est plus riche en fibres, vitamines et sels minéraux, et favorise

la diminution du cholestérol et du glucose dans le sang. Un pétrissage réalisé dans les règles de l'art, une maturation naturelle de minimum 48h à température ambiante dans le respect des traditions pour une pâte plus digeste. Des produits bruts d'origine protégée (DOP), issus de l'excellence italienne et méticuleusement sélectionnés chez les meilleurs producteurs locaux. Nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge biologique en provenance des Pouilles sur toutes nos pizzas.



Une pizza authentique et savoureuse

1 Margherita 11



Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, basilico

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, basilic

3 Parmigiana 15



Pomodoro San Marzano DOP,, provola fumeè di Agerola, melanzane, parmigiano, basilico

Tomate San Marzano DOP, provola fumé d'Agerola, aubergines, parmesan, basilic

6 Bufala e Crudo 18



Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo San Daniele stagionato 24 mesi, basilico e pepe nero

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru San Daniele affiné 24 mois, basilic, poivre noir

8 Stracciatella e Pistacchio 17



Stracciatella, fior di latte d'Agerola, pomodorini gialli freschi, granelli di pistacchio e basilico

Stracciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates cerises jaunes, pistaches concassées et basilic

9 Pancetta e Ricotta 17



Crema di ricotta, pancetta di maialino nero di Caserta, pinoli, fior di latte d'Agerola, basilico e pepe nero

Crème de ricotta, pancetta de cochon noir de Caserte, pignons de pin, mozzarella fleur de lait d'Agerola, basilic et poivre noir

- végétarienne
- rouge
- blanche

10 Cipollina 15
▽ ● *Cipolla, patate al forno, provola di Agerola, origano e pepe, basilico*

Oignons, patates au four, provola di Agerola, origan et poivre, basilic

11 La Mari MiTo 13
▽ ● *Pomodoro San Marzano DOP, acciughe, polvere di capperi, olio all'aglio e origano, basilico*

Tomates San Marzano DOP, anchois, poudre de câpres, huile à l'ail et origan, basilic

14 Gorgo con Nocciole 17
▽ ○ *Mozzarella di bufala campana, gorgonzola di Mantova DOP al mascarpone, scaglie di pecorino sardo, granelli di nocciola, basilico*

Mozzarella de bufflonne de Campanie, Gorgonzola de Mantoue DOP au mascarpone, copeaux de pecorino de Sardaigne, noisettes concassées, basilic

17 Tonno 16
● *Pomodoro San Marzano DOP, Tonno, Olive Taggiasche, origano, basilico*

Tomate San Marzano DOP, thon, olives Taggiasca, origan, basilic

18 Prosciutto cotto di Culatello 17
● *Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto di Culatello, provola affumicata d'Agerola, basilico*

Tomates San Marzano DOP, jambon cuit de Culatello, provola fumée d'Agerola, basilic

19 San Marziano 16
▽ *Salsa di pomodori gialli San Marzano DOP, melanzane, fiordilatte di Agerola, pecorino fiore sardo e basilico*

Sauce tomate jaune San Marzano DOP, aubergines, fiordilatte di Agerola, pecorino fiore sardo et basilic

22 Fresca 16
○ *Ricotta alla scorza di limone, salmone affumicato, pomodorini rossi, erba cipolina*

Ricotta aux zestes de citron, échalottes, saumon fumé, tomates cerises rouges, ciboulette

▽ végétarienne
● rouge
○ blanche

25 **Pazzesca** 17
○
Mozzarella di bufala campana affumicata, porchetta, cipolle caramellate

Mozzarella di bufala fumée de Campanie, charcuterie de cochon de lait, oignons caramélisés

28 **La caciara Calzone** 16
▽
Pesto di Zucchine, pomodoro Rossi, fiordilatte di Agerola, cacio ricotta, basilico

Pesto de courgettes, tomates cerises rouge, mozzarella fleur de lait d'Agerola, ricotta, basilic

31 **Mortazza** 17
○
Stracciatella, fior di latte di Agerola, mortadella, pistacchio e basilico

Stracciatella, fleur de lait d'Agerola, mortadelle, pistaches et basilic

35 **La Spacchiosa** 16
▽ ●
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana affumicata, funghi e pepe nero

Tomates San Marzano DOP, Mozzarella de bufflonne fumée de Campanie, champignons et poivre noir

Dolci



Cannolo MiTo 9
Cannoli siciliens farcis à la ricotta

Tiramisù 8,5
Au café et sans alcool

Panna Cotta vaniglia 8,5
Panna cotta à la vanille, coulis fruit rouge

Gelato 7,5
Glace artisanale

Cocktails Analcolici



Floreal 7

Martini Floreale, citron vert, orgeat, ginger beer

Gimber Red 8

Gimber, sirop de grenadine, eau gazeuse

Italian Detox 7

Martini Vibrante, citron vert, sirop de gingembre, jus de goyave, méditerranéen tonic

Cocktails



Caribbean mule 9

Rhum Bacardi Anejo Cuatro, citron vert, ginger beer, Angostura Bitter

French mule 9

Vodka Grey Goose, citron vert, ginger beer, Angostura Bitter et concombre

Milano mule 9

Martini blanc, citron jaune, ginger beer, Angostura Bitter

Abruzzo 9

Vodka Grey Goose, liqueur de passion, vanille et citron vert

Cocktails



Hendricks 12

Gin Hendricks, concombre, poivre noir au moulin, three cent Aegan tonic

Basilicate 12

Gin Bombay Sapphire , Campari, sucre de canne, citron vert, basilic, three cent tonic water

Venezia 10

Tequila El Patron infusé aux fruits rouge bio, orgeat, grenadine, Cointreau et citron vert

Negroni Classic 9

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Gin Bombay Sapphire, orange

Lemon Spritz 9

Gin Bombay lemon, jus de citron, prosecco, eau gazeuse et menthe

Gimber Tonic 8

Gimber, three cent tonic water, Bombay leman

Saint Germain Spritz 9

Saint Germain, sirop de lavande, Prosecco Martini, lavande fraîche, eau gazeuse

Spritz the road Jack 9

Martini Riserva Bitter, Martini Fiero, Bitter pamplemousse, Prosecco Martini, eau gazeuse

Bellini Spritz 9

Liqueur de pêche, purée de pêche, citron jaune, Prosecco Martini, eau gazeuse

Mojito Sprit 9

Rhum ambré Bacardi anejo, citron vert, menthe, sucre de canne, Prosecco Martini, eau gazeuse

Pimm's in Milano 9

Pim'ms, citron vert, limonade, menthe, concombre, orange

Nos vins en bio-dynamie ou vins naturels à consulter sur l'ardoise



Les domaines qui travaillent en «nature» sont hostiles à tout traitement chimique de la vigne et des sols, et refusent les intrants dans le processus de vinification. La plupart tentent d'éviter l'utilisation du soufre. En cas de force majeure, lorsqu'une production entière est menacée, il pourra y avoir recours à une petite dose de soufre ou même se permettre une petite chaptalisation (ajout de sucre pour augmenter un peu le degré d'alcool et réduire l'acidité du vin). Le levurage est à proscrire.

GAMME CALCARIUS AU LITRE - à la bouteille uniquement

Calcarius Falanghina Nù Litr Orange (1 L) 42

Le Nù Litr Orange, produit à partir de purs raisins Falanghina des Pouilles, a une couleur orange. Des notes florales et des herbes aromatiques s'entremêlent avec des touches d'épices orientales, composant ainsi un bouquet aromatique élégant et raffiné qui rappelle la fraîcheur printanière. Un monument de complexité, mais la saveur est désarmante.

Calcarius Puglia Rosso Nù Litr (1 L) 39

Le Nù Litr Rosso subit une fermentation spontanée avec cinq jours de macération sur les peaux en cuve ouverte et sans filtration. Sauvage et vrai le Negroamaro, dense et épicé, très élégant avec un tannin net qui ravit le palais en laissant un souvenir clair de la mer. Un vin étonnamment quotidien avec une gourmandise désarmante.

Calcarius Puglia Bianco Nù Litr (1 L) 39

Le Nù Litr Bianco, élaboré à partir de raisins blancs Bombino typiques des Pouilles, ne fait pas exception. Issu des vignes les plus jeunes, sa belle couleur paille exprime un bouquet fruité irrésistible, avec des notes de citron, de poire et d'écorce d'orange. Très frais et savoureux, avec un corps vif et peu d'alcool, les agrumes et les fruits se distinguent également en bouche.

Calcarius Puglia Rosato Nù Litr (1 L) 39

Le Nù Litr Rosato est sur une note Rosé de Negroamaro qui sent la canneberge et la grenade. En bouche, fluidité fruitée et salinité rehaussent les références florales. Finale énergique et résolue.

Vini Rossi



cl 12 25 50 75

Piceno DOP Bacchus — 2018

Ciù Ciù, Marche 4,5 9 18 26

Falia Rosso

Tenute Salvaterra, Veneto 5,5 11 22 32

Valpolicella Ripasso Le Poiane — 2018

Bolla, Veneto 6,5 13 26 38

Cannonau DOC — 2019

Su'Entu, Sardegna 7 14 28 40

Chianti DOCG — 2016

Majnoni Guicciardini, Toscana 5,5 11 22 32

Montepulciano d'Abruzzo DOC — 2017

Umani Ronchi, Abruzzo 6 12 24 35

Roccamora Nardo DOC — 2015

Schola Sarmenti, Puglia 5 10 20 29

Campo Reale Nero d'Avola DOC — 2017

Tenuta Rapitalà, Sicilia 4,5 9 18 26



cl 12 25 50 75

Vieux Solitaire Grande réserve — 2015

AOP Maury Sec 7 14 28 40

Vini Rosati



cl 12 25 50 75

Côte de Provence — 2020

Cuvée « Quat'saisons »
Château La Mascaronne 5 9 18 26

Château Peyrassol

AOP Côtes de Provence 5 10 20 29

Vini Bianchi



cl 12 25 50 75

Verdeca IGT — 2019

Terre Carsiche, Puglia 5 10 20 29

Soave Classico DOC — 2017

Duca del Frassino, Vento 4,5 9 18 26

Pinot Grigio DOC — 2018

Paladin, Veneto 6 12 24 35

Falia Bianco

Tenute Salvaterra, Veneto 5,5 11 22 32

Il Pumo Sauvignon-Malvasia — 2019

Salento 4,5 9 18 26

Vore Murola — 2016

Pecorino Terre di Chietti 5,5 11 22 32

Anthilia Sicilia DOC — 2020

Donnafugata 7 14 28 40

Bollicine



cl 12 25 50 75

Prosecco DOC Treviso Brut

Terra Serena, Treviso 4,5 - - 24

Prosecco Rosé Sior Lele V8

Veneto 5 - - 26

Moscato d'Asti

Cà Bianca, Veneto 5 - - 26

Moscato Rosé Manfredi Del Centenario

Piemonte 5,5 - - 32

Lambrusco IGT Lombardini

Emilia-Romagna 5,5 11 22 32

Frerejean Frères « Brut Premier »

Champagne 12 - - 89

Frerejean Frères « Brut Premier Rosé »

Champagne Rosé - - - 89

Frerejean Frères « Brut Blanc de Blanc »

Champagne Blanc de Blanc - - - 99

Caffé e bevande calde



Ristretto	2,5
Espresso	2,5
Caffé	2,5
Decaffeinato	3
Doppio espresso	3,5
Cappuccino	3,5
Thé Kusmi Tea au choix	3,8
Infusi Love organic	4

Birre



MiTo blonde 25 50 cl	3		4,5
MiTo blanche 25 50 cl	4		7,5
Menabrea 25 50 cl	4		7,5
Vedett IPA 25 50 cl	4		7,5

Bibite



Ferrarelle Frizzante 75 cl	6,2
Acqua Panna Naturale 75 cl	5,6
Santa Lucia Naturale 50 cl	4
Coca Cola	3,5
Coca Cola Zero	3,5
Fuze Tea	3,5
Soda Polara Antica (Limonata ou Arancia Rossa)	3,5
Three Cents Artisanal	4
(Tonic Water, Aegean Tonic, Lemon Tonic, Ginger Beer)	
Jus de fruits bio 25 cl	4

Digestivi



Limoncello di Sorrento Piemme	7
Amaretto Luxardo	7
Grappa bianca Piave	7
Grappa gialla Piave	7

Prix nets en euros, service compris. Les quantités sont exprimées en centilitres et les prix en Euros.

La liste des allergènes est disponible auprès du personnel.

Plus de boissons chaudes après 17h hors restauration.

À partir de 22h, veuillez respecter le sommeil de nos voisins. Merci.

