

**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. La pâte repose grâce à une levure naturelle.

Un pétrissage réalisé dans les règles de l'art, une maturation naturelle minimum de 48h à température ambiante dans le respect des traditions pour une pâte plus digeste.

Des produits bruts d'origine protégée (DOP), méticuleusement sélectionnés chez les meilleurs producteurs locaux.

## Pizze PIZZA



Rouge  Blanche  Veggie

**1**

**Margherita** 12€  
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan reggiano affiné 24 mois, basilic

**1bis**

**Fumo** 13€  
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, poivre noir, basilic

**4**

**Salsiccia e Cipolla** 18€  
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, saucisse de cochon noir de Caserta, oignons aigres-doux, basilic et poivre noir

**5**

**N'Duja** 17€  
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, N'duja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan reggiano affiné 24 mois

**7**

**Burrata e Crudo** 21€  
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, jambon cru de Parme affiné 24 mois, burrata, roquette, copeaux de parmesan

**8**

**Stracciatella e pistacchio** 17€  
Stracciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates cerises jaunes, pistaches concassées de Bronte, basilic

**9**

**Pancetta e Ricotta** 17€  
Crème de ricotta, pancetta de cochon noir de Caserta, pignons de pin, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic

**15**

**Cheesy !** 17,5€  
Mozzarella fleur de lait d'Agerola, Gorgonzola, Talegio doux de Bergame, mozzarella de bufflone de Campanie, pistaches concassées de Bronte, basilic

**19**

**Sapore di mare** 19€  
Mozzarella fleur de lait d'Agerola, stracciatella, saumon fumé, tomates cerises, ciboulette, zestes de citron, basilic

**21**

**Veggie** 17,5€  
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, aubergines, courgettes, poivrons, basilic

**23**

**Tonnarella** 16€  
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, thon, oignons rouges crus, basilic

**25**

**Queen Mary Calzone** 17,5€  
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, jambon cuit de Culatello, Champignons,

**27**

**El diablo** 17,5€  
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, Spianata Calabrese, basilic

**28**

**Castellaneta** 17€  
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, filets d'anchois de Cetara, olives Caiazzane slow food, origan, basilic

**40**

**Tartufata** 19,5€  
Tartufata, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates cerises, roquette, parmesan reggiano affiné 24 mois DOP, poivre noir, basilic

## Pizza personalizzata PIZZA À COMPOSER

**Base rouge (tomate)** 9€  
**Base Blanche (mozzarella)** 10€

### 5 INGRÉDIENTS MAXIMUM

Mozzarella fleur de lait d'Agerola	3€	Zest de citron	1€
Mozzarella de bufflone de Campanie	4€	Pistaches concassées de Bronte	3,5€
Parmesan reggiano 24 mois DOP	3€	Pignon de pin	2€
Provola fumée d'Agerola	4€		
Burrata	5,5€	Roquette	2€
Stracciatella	5,5€	Champignons	2€
Talegio doux de Bergame	4€	Aubergine	2€
Gorgonzola	4€	Tomates cerises	2€
		Poivron	2€
Pancetta de cochon noir de Caserta	4€	Courgette	2€
N'duja de Spilinga	4€	Olives Caiazzane slow food	3€
Spianata Calabrese	5€	Onions aigres-doux	2,5€
Jambon cru de Parme - 24 mois	5,5€	Crème de truffe	5,5€
Saucisse de porc	5€		
Jambon cuit de Culatello	5,5€	Filets d'anchois de Cetara	4€
		Saumon fumé	5,5€
		Thon	4€

# Aperitivi

ENTRÉE



## Stracciatella

Stracciatella, tomates cerises, huile d'olive extra vierge biologique, basilic et poivre noir

125g. 12€  
250g. 16€

## Burrata

Burrata, tomates cerises, huile d'olive extra vierge biologique, basilic et poivre noir

125g. 12€  
250g. 16€

## Tagliere di Salumi

Planche de charcuteries italiennes

15€

## Tagliere di Formaggi

Planche de fromages italiens de bufflonne accompagné de miel

15€

## Tagliere Misto

Planche mixte de charcuteries et fromages italiens de bufflonne accompagné de miel

22€

## Bruschetta all'italiana

Bruschetta, tomates cerises, stracciatella, olives, huile d'olive extra vierge biologique, origan

12€

# Non Solo Pizze

SALADE



## Parma

Mesclun, tomates cerises, burrata, jambon cru de Parme, olives Caiazzane slow food, pignons de pin

18€

## Caprese

Salade roquette, mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates, huile d'olive extra vierge biologique

15€

## Amami

Salade roquette, burrata, saumon fumée, tomates cerises, zestes de citron, huile d'olive extra vierge biologique

18€

## Ave Cesare

Filet de poulet émincé, œuf, tomates cerises rouges, salade mixte, parmesan reggiano affiné 24 mois DOP, croustons, sauce César, huile d'olive extra vierge biologique

17€

# Pasta

Fettuccine ou Gnocchi



## Verdure miste

Sauce tomate, courgettes, poivrons, aubergines, olives, copeaux de parmesan, basilic

16€

## Norcina

Crème de truffe, jambon cuit de Culatello, parmesan reggiano affiné 24 mois DOP, basilic

19€

## Biella e funghi

Fondue de Gorgonzola, basilic

17,5€

# Dolci

DESSERT



## Tiramisù

8€

## Panna cotta avec coulis de fruits rouges et amaretti concassés

8€

## Pizza à la Nocciolata

L 10€ XL 15€

## Cannolo Siciliano avec crème de ricotta, fondue de chocolat et pistaches

9€

# Classici - Cocktail



## Negroni

Gin, Campari, Vermouth rouge

11,5€

## London Mule

Gin, Ginger beer, Citron vert

11€

## Americano

Campari, Vermouth rouge, Eau gazeuse

11€

## Tennessee Mule

Jack Daniel's, Ginger Beer, Citron vert

11,5€

## Mosco Mule

Vodka, Ginger beer, Citron vert

11€

## Margarita Italiana

Tequila, Limoncello, Citron jaune, Sucre de canne

12€

# Tonic - Cocktail

## Hibiscus Fizz

Gin, sirop d'hibiscus, jus de citron, tonic

11€

## Hendricks

Gin, Concombre, poivre noir, Tonic

10,5

## Hibiscus Fizz

Gin, sirop d'hibiscus, jus de citron, tonic

12€

# Spritz - Cocktail



## Healthy Spritz

Prosecco, Basilic frais, Sirop de concombre, Citron vert, Eau gazeuse

11€

## Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

11€

## Basilic Spritz

Gin, Vermouth blanc, Prosecco, Sirop de basilic, Eau gazeuse

12€

## Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, eau gazeuse

11€

## Pink Gin Spritz

Gin, Prosecco, Purée de fruits rouges, Grenadine, Eau gazeuse

12€

## Hugo Spritz

Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, citron vert, Eau gazeuse

12€

## Ginger Spritz

Gin, Prosecco, Sirop de gingembre, Ginger beer, Citron vert

13€

## Basilic Spritz

Gin, Vermouth blanc, prosecco, sirop de basilic, eau gazeuse

12€

# Signature - Cocktail



## Sinfonia di Ibisco

Gin, ginger beer, sirop de basilic, gingembre frais, citron vert

12€

## Malfyoso

Gin, Ginger beer, Sirop de basilic, Gingembre frais, Citron vert

12€

## Dolcezza di pesca

Jack Daniel's, liqueur de pêche, sirop de pêche, citron vert, Citron vert,

13€

## Passione folle

Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille de Madagascar, maracuja

13€

# Analcolici - Cocktail



<b>Primavera</b> Ananas, Mangue, Citron, Purée de fruits rouges	<b>7€</b>	<b>Milano Rosso</b> Ginger beer, Basilic, Sirop de Framboise, Citron vert	<b>7€</b>
<b>Milano Rosso</b> Ginger beer, Sirop de Framboise, Citron vert	<b>6,5€</b>	<b>Fiore di ciliegio</b> Jus de cranberry, sirop d'orgeat, jus de citron, eau gazeuse	<b>7€</b>
<b>Dolce vita</b> Jus de pomme, sirop de framboise, jus de citron, eau gazeuse	<b>7,5€</b>		

# Bibite BOISSONS



San Pellegrino 1L	<b>7€</b>	Orangina 25cl	<b>5€</b>
Evian 1L	<b>7€</b>	Jus de fruits 20cl (pomme, poire, pêche, orange, ananas)	<b>4,5€</b>
San Pellegrino 50cl	<b>5€</b>	Tonic 20cl	<b>5€</b>
Evian 50cl	<b>5€</b>	Fanta orange 25cl	<b>4,5€</b>
Perrier 33cl	<b>5€</b>	Sprite 25cl	<b>4,5€</b>
Coca Cola 33cl	<b>5€</b>	Fuze tea 25cl	<b>5€</b>
Coca Cola Zero 33cl	<b>5€</b>		

# Birre BIÈRE



	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Mito Blonde</b>	<b>4,5€</b>	<b>8,5€</b>
<b>Mito Blanche</b>	<b>5€</b>	<b>9,5€</b>
<b>Folle furieuse</b>	<b>5,5€</b>	<b>10€</b>
<b>Bouteille Desperados 33cl</b>	<b>7,5€</b>	
<b>Bouteille Peroni 33cl</b>	<b>7,5€</b>	

# Digestivi DIGESTIF



<b>Limoncello</b>	<b>7€</b>
<b>Amaretto</b>	<b>7€</b>
<b>Grappa</b>	<b>7€</b>
<b>Sambuca</b>	<b>7€</b>

# Caffetteria THÉ & CAFÉS



Ristretto	<b>2,5€</b>	Doppio espresso	<b>4,5€</b>
Espresso	<b>2,5€</b>	Latte	<b>5€</b>
Decaffeinato	<b>2,5€</b>	Cappuccino	<b>5,5€</b>
Noisette	<b>2,6€</b>	Thés et Infusions	<b>5€</b>
Lungo	<b>2,5€</b>		

## VINI

# Rossi VIN ROUGE



<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b> Rouge rubis intense. Fruité, intense et sophistiqué Ample, savoureux avec des arômes persistants	<b>5,5€</b>	<b>22€</b>	<b>28€</b>
<b>NERO D'AVOLA IGT TERRE SICILIANE</b> Rouge rubis. Parfum fruité avec des notes de fraises des bois. Souple et velouté avec des tannins doux	<b>6€</b>	<b>23€</b>	<b>29€</b>
<b>NEGROAMARO SALENTO IGT</b> Rouge profond avec des reflets noir. Fruité, intense avec des notes de fruits rouges et d'épices. Structuré, velouté et harmonieux avec un final long	<b>6€</b>	<b>23€</b>	<b>29€</b>
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG ROCCA DELLE MACIE</b> Rouge tuilé. Fin, intense et raffiné avec d'excellents arômes	<b>7€</b>	<b>25€</b>	<b>32€</b>
<b>PRIMITIVO LA MARCHESANA</b> Fruits rouges croquants, touche de menthe et de violette Rond, agréable et fluide	<b>7€</b>	<b>25€</b>	<b>32€</b>
<b>AGLIANICO LA MARCHESANA</b> Légèrement tannique, mûres sauvages Un final en bouche réglissé avec des rappels d'herbes aromatiques	<b>7€</b>	<b>25€</b>	<b>32€</b>
<b>SALICE SALENTINO RISERVA DOC</b> Rouge rubis. Frais, fruité avec des notes de fruits rouges, basilic et épices douce. Sec et velouté avec une belle longueur en bouche			<b>49€</b>

# Bianchi VIN BLANC



<b>MALVASIA</b> Frais et léger	<b>5,5€</b>	<b>22€</b>	
<b>FRASCATI</b> Jaune paille aux reflets dorés. Élégant, floral et fruité avec des notes de pommes. Frais et équilibré	<b>6€</b>	<b>23€</b>	<b>29€</b>
<b>SOAVE CLASSICO VENETO SAN LORENZO DOC</b> Élégant et délicat avec des notes d'ananas. Sec, rond, structuré et bien équilibré	<b>6,5€</b>	<b>24€</b>	<b>30€</b>

# Rosati VIN ROSÉ



<b>ROSAPASSO VENETO PINO NERO IGT</b> Rose clair et brillant. Fruité avec une élégante senteur de fraise des bois et de cerises. Sapide, moelleux et harmonieux.	<b>6,5€</b>	<b>24€</b>	<b>30€</b>
<b>COTES DE PROVENCE</b> Rose pale, avec des reflets saumonés, caractéristiques des rosés provençaux, ce vin est réputé pour sa fraîcheur, sa légèreté et ses arômes délicats	<b>7€</b>	<b>25€</b>	<b>32€</b>

# Bollicine VIN PÉTILLANT



<b>LAMBRUSCO SECCO CHIARLI</b>			<b>28€</b>
<b>PROSECCO SPUMENTE BRUT</b>	<b>6€</b>		<b>30€</b>
<b>PROSECCO SPUMENTE ROSE</b>	<b>7€</b>		<b>32€</b>