

Sfizi

Parma e Formaggio 17

Planche de Jambon de Parme 24 mois, Fromage de saison servi avec focaccia maison

Burrata e potiron 15

Crème de potiron, burrata, pleurotes, brocoli, crumble d'olives, basilic

Bruschette (4p) 14

Focaccia maison toastée, straciatella des Pouilles, tomates datterini, huile d'olive extra vierge bio à l'ail, basilic, origan

Non solo pizze

Carpaccio 19

Viande de boeuf, roquette, tomates datterini, coupeaux de grana padano, huile d'olive extra vierge bio

Caprese 17

Mozzarella de bufflone de Campanie, tomates, roquette, huile d'olive extra vierge bio

Vitello Tonnato 20

Veau cuit à basse température, sauce au thon, thym, huile d'olive extra vierge bio

Insalata Campagnola 16

Mesclun, tomates datterini, olives noires, mozzarella de bufflone de Campanie, huile d'olive extra vierge bio
Jambon cru de Parma +3
Thon +3

Pizze

1 Margherita 13

Tomates San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, grana padano, basilic

1 bis Margherita fumè 14

tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, poivre noir, basilic

2 Marinara MiTo 17,5

Tomates San Marzano DOP, tomates del Piennolo DOP, huile à l'ail, anchois de Cetara, origan, crème de straciatella de Pouilles, basilic

4 Mona e Ciccia 18

Crème de brocoli, provola fumée d'Agerola, saucisse, tomates cuites à l'huile piquant, olives noires, basilic

5 Nduja 17

Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, nduja de Spilinga, olives noires, basilic

6 Bufala e Crudo 19

Tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufala de Campania, jambon cru de Parma, poivre noir, basilic

7 Vegana 17

Crème de brocoli, pleurotes, tomates datterini rôties, roquette, oignons rouges marinés

7 bis Veggie d'hiver 19

Crème de potiron, pleurotes, artichauts, radicchio, tomates séchées, burrata

8 Straciatella e Pistacchio 18

Straciatella des Pouilles, fior di latte d'Agerola, tomates datterini jaunes, basilic, pistaches concassées

10 Cheesy 17

Fior di latte d'Agerola, provola fumée d'Agerola, gorgonzola, grana padano, pecorino, basilic

13 Zucca e nduja 17

Crème de potiron, nduja de Spilinga, roquette, crumble d'olives noires

16 Porchetta e patate 19

Crème de pomme de terre au romarin, porchetta, provola fumée d'Agerola, châtaignes

17 Amatriciana 17

Tomates San Marzano DOP, tomates del Piennolo DOP, guanciale, pecorino romano, basilic

18 Prosciutto cotto 17,5

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

19 Spianata e ricotta 18

Crème de ricotta, spianata piquant, brocoli, provola fumée d'Agerola, basilic, zestes de citron

20 Tonno e cipolla 19

Fior di latte d'Agerola, tomates datterini rôties, filets de thon, oignons rouges marinés, crème de persil, poudre de câpres

40 Tartufata 20

Crème de pomme de terre à la truffe, fleur de lait d'Agerola, pleurotes, gorgonzola, huile à la truffe

● rouge

○ blanche

▽ végétarienne

🔥 piquante

Dolci

Tiramisù 9

Panna Cotta 9

Coulis d'oranges et châtaignes

Sorbet maison aux fruits de saison 9

Affogato al caffè 7

Cock- tails



Gin tonic

Bulldog 13
Gin bulldog, fleurs d'hibiscus, fever tree elderflower

Tanqueray 13
Gin tanqueray, orange, baie de genièvre, fever tree mediterranean

Spritz

Aperol Spritz 11
Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse, orange

Hugo Spritz 11
Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, citron vert, trait d'eau gazeuse

Campari Spritz 11
Campari, prosecco, trait d'eau gazeuse, orange

Sour

Amaretto sour 13
Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf

Whisky sour 13
Whisky, sirop de sucre, jus de citron, blanc d'œuf

Classici

Negroni Classico 14
Gin, campari et vermouth rouge "del professore"

Our Mito 14
Vermouth dry "del professore", campari, italicus

Espresso Martini 13
Espresso, vodka et kahlua

Mule

Moscow Mule 13
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer

London Mule 13
Gin, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer

Dark'n Stormy 12
Rhum brun, sucre de canne, jus de citron vert, ginger beer

Analcolici

Virgin Mojito pêche 9
Menthe fraîche, pêche, jus de citron vert, eau gazeuse

Dolce e amaro 9
purée de fruits des bois, jus de pamplemousse, sucre, jus de citron vert, ginger beer

Vini Rossi

DOC Montepulciano d'Abruzzo 100% 7,5 30 38
Cantina Orsogna, lunaria coste di moro – Intense et équilibré, un nez intense de réglisse noir, notes de tabac et cacao

Nero D'avola di Sicilia - Vino Lauria 7 27 36
Mûres et myrtilles, poivre noir et tabac blond

Primitivo di puglia 9 - 44
Amastuola biologique

DOC Valpolicella - Cà fiui 9 - 43
Biodynamique – Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara
Épicé et fruité

Vini Rosato

IGT Pinot grigio 7 28 37
Biodynamique – Cantina orsogna d'Abruzzo
Frais, minéral, floral, fruité à pulpe jaune

Vini Bianchi

Grillo - Le due terre 7 - 33
Notes d'herbes aromatiques, de fruits du verger, belle minéralité

DOC Chardonnay langhe La Morandina 7,5 30 38
Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatique

IGT Sauvignon Hans rottensteiner kitz 7,5 30 38
Notes de miel et d'agrumes

Bollicine

DOC Prosecco bolla extra dry Glera 7 36

Caffé e bevande calde

Caffè 3
Espresso, ristretto 3

Espresso macchiato 3
Doppio espresso 4,5

Cappuccino 4,5
Latte Macchiato 4,5

Thé noir, vert, Camomille 4
Thé menthe fraîche 4



Bibite

Chaudfontaine gazeuse et plate 50CL 5,9

San Pellegrino 50CL 6,5
Coca Cola / Zero 4,2

Limonata San Pellegrino 4,2
Aranciata San Pellegrino 4,2

Jus de pomme / d'orange 4,2
Fuse tea 4,2



Birre

Stella Artois fût 25CL 4,3
Stella Artois fût 50CL 8
Vedett IPA fût 33CL 5,5
Vedett Blanche 33CL 5,5

Duvel 33CL 5,5
Triple d'Anvers 33CL 5,5
Peroni 33CL 5
Stella 00 25CL 4



Digestivi

Limoncello 8
Sambuca 8
Grappa 8

Amaretto 8
Amaro del capo Montenegro 8

