

DOLCI

CLASSIC TIRAMISÙ 9,5€

Nuovo PAVLOVA DE NOEL 11,5€

Meringue moelleuse surmontée de crème fouettée vanillée, crème de marron, écorces d'oranges confites, thym citron, amandes effilées, fleurs de sel et zestes de citron vert pour le peps

Nuovo CRÈME CARAMEL 10,5€

Crème caramel maison à la vanille surmontée d'une gourmande chantilly maison

Nuovo GELATO CHEZ PIA

Glace artisanale regressive à la fiordilatte 8,5€

Choisissez un Topping au choix : 1€

- amandes grillées
- cerises Amarena
- caramel beurre salé
- coulis chocolat

Nuovo AFFOGATO DIVINO 7,5€

Café sur une glace crémeuse à la fiordilatte

ANTIPASTI

OLIVES VERTES LUCQUES 4,5€

ARTICHAUTS AU CHALUMEAU 11,5€

Avec Pecorino artisanal et menthe fraîche

Nuovo Winter STRACCIATELLA 12,5€

Stracciatella (cœur crémeux de la burrata), suprêmes d'orange, roquette, noisettes grillées, chili oil, menthe fraîche

CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE artisanale 11€

Chiffonnade de saucisson italien AOP

Nuovo CÉLERI, TRUFFE et châtaigne 13,5€

Céleri rave rôti, truffe noire, jaune d'œuf confit, châtaignes et ciboulette

L'incontournable CARPACCIO DE CHAMPIGNONS CRUS 10,5€

Champignons de Paris à la mandoline, copeaux de parmesan, herbes fraîches, huile d'olive, citron

Nuovo FOCCACIA et STRACCIATELLA 8,5€

Pâte à pizza, huile d'olive, origan et stracciatella

PIATTI

Nuovo POLPETTES moelleuses 19,5€

Boulettes de bœuf mijotées, tombée de légumes de saison, ricotta fouettée avec salsa verde, zestes et parmesan râpé

Nuovo PASTA ALLA DIAVOLA et crème de Burrata 18,5€ -

Paccheri/rigatoni, mijoté de tomate à la Nduja (chair à saucisse aux piments de Calabre), pecorino, pangrattato, stracciatella et basilic

PLATS DE LA SEMAINE

Selon disponibilité

Pizza base sauce tomate :

Nuovo CALZONE 17,5€

Pomodoro, fiordilatte, jambon blanc, oeuf et basilic

SALSICCIA E MOZZA 17€

Pomodoro, saucisson napolitain, oignons rouges, mozza di bufala fumée, huile d'olive et épices arrabiata

MARGHERITA 10,5€

Pomodoro, fiordilatte, basilic frais et huile d'olive extra vierge

MARGHERITA SUPER EXTRA 14,5€

Pomodoro, petites tomates rouges, parmesan
Après cuisson : roquette, pesto, mozzarella di bufala DOP, Basilic frais et huile d'olive extra vierge

NAPOLITAINE 13,5€

Pomodoro, anchois de Cetara, câpres, olives noires, Stracciatella et basilic frais et huile d'olive extra vierge

DIAVOLA 17€

Pomodoro, fiordilatte, spianata piccante (saucisse piquante), parmigiano regiano AOP, basilic frais et huile d'olive extra vierge

PARMA 19,5€

Pomodoro, fiordilatte, après cuisson : Burrata 125g, Jambon de parme AOP, Parmigiano Regiano AOP, roquette et huile d'olive extra vierge

REGINA 17€

Pomodoro, fiordilatte, jambon blanc aux herbes, Champignons, origan, basilic frais et huile d'olive extra vierge

MOZZA E BRESAOLA 19,5€

Pomodoro, fiordilatte, après cuisson : roquette, bresaola (bœuf séché), mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge Et balsamique

Pizza base ricotta :

Nuovo PIZZA CAPPELLACIO 17,5€

Crème de ricotta, fiordilatte, pleurotes rôties, scarmoza, ricotta sèche et basilic

PROSCIUTTO TARTUFO E NOCCIOLA 19,5€

Crème de noisette maison, fiordilatte, prosciutto aux truffes (Jambon blanc à la truffe), romarin, parmigiano regiano AOP, noisettes, basilic frais et huile d'olive extra vierge

PISTACCHIO E MORTADELLA 18,5€

Crème de pistache maison, fiordilatte, Mortadella di Bologna AOP, Pistaches concassées, stracciatella, basilic frais et huile d'olive extra vierge

CARCIOFI E PECORINO 17,5€

Crème de ricotta, artichauts, fiordilatte, scarmoza, oignon rouge, copeaux de pécorino, poivre et basilic frais

4 FORMAGGI 17,5€

Crème de ricotta, fiordilatte, Scarmoza fumée, Caciocavallo, Gorgonzola et noisettes grillées

TARTUFO 21€

Crème de truffe maison à la ricotta, scarmoza, olive noire, speck IGP (jambon fumé), huile de truffe maison et basilic frais

SALADE PIZZA : ROQUETTE ET PARMESAN 6€

BAMBINO

Petite Margherita ou pâtes avec du jambon blanc 13€
Avec un sirop au choix et une coupe de glace artisanale

Verre 0,75 L 0,50 L

Vins rouges :

Nuovo ROSSO CONERO 7€ 42€

Robe rubis intense, nez complexe sur marasca, prune et cuir. En bouche, il allie intensité, tanins soyeux, acidité équilibrée et persistance minérale
Marches – 100% Montepulciano

Nuovo SANGIOVESE 6,5€ 39€

Jolie bouche de petits fruits rouges à noyau, des tanins bien présent, cette astringence typique des vins du grand sud – Languedoc – 100% sangiovese

LA FERLA 5€ 30€ 20€

Structure légère mais avec une réelle typicité. Bouche fraîche et très souple avec des délicates notes de cerises et d'épices méditerranéennes
Sicile – Néro d'avola

PRIMITIVO 5€ 30€

Robe rouge rubis foncé aux reflets violets, nez chaleureux et enveloppant aux senteurs de fruits des bois, rond et velouté – Primitivi - Pouilles
Pouilles - Negroamaro

IL FAIT SOIF 6,5 39€

Domaine Grammenon, Croquant, fruits noirs, un peu poivré, violette et réglisse
Maxime-François-Laurent-côte du Rhône-2023 – Grenache et syrah

LAMBRUSCO « vin rouge pétillant » 7€ 42€

Robe soutenue, frais et gourmand avec notes de cerises griotte. Ample et dynamique avec un fruité explosif et très pur.

Vin rosé :

FEUDO ARANCIO 5€ 30€ 20€
Sicile – Nero d'avola

Vin pétillant :

Nuovo Mondomaine 2023 7€ 42€

SUCCO SPREMUTO

Nuovo PUNCH D'ENFER 6,5€ (maison)

Pommes, oranges, grenades, carotte, citron, gingembre et cannelle

LE CITRON PRESSÉ 4,5€

L'ORANGE PRESSÉE 5€

LES SOFTS

Les sirops : grenadine/menthe/pêche/citron/fraise **2,5€**

Les diabolos : grenadine/menthe/pêche/citron **3,5€**

Limonade **3€**

Coca **4,5€** - Coca z **4,5€**

LES EAUX

Evian 50cl / 1L **4€/ 5,5€**

San Pelegrino 50cl / 1L **4€/ 5,5€**

Perrier 33cl **3,5€**

CAFFE & CO

RISTRETTO 2€

ESPRESSO 2€

ALLONGÉ 2€

DOUBLE 4€

MACCHIATTO 2,5€

CAPPUCCINO 4,5€

THÉ VERT JAPON/THÉ NOIR CEYLAN/INFUSION 4,5€

Nuovo CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS 6€

BIRRE

BIERE PRESSION - La Francette

25cl **4€**

50cl **7€**

BIRRE SANS ALCOOL

Nuovo Bière Pale Ale « implosion » 33CL 6€

Fraîche, céréalière, légèrement amère et fruitée

COCKTAILS

SPRITZ APEROL 9,5€

Aperol, eau pétillante, vin pétillant et quartier d'orange

SPRITZ CAMPARI 10,5€

Campari, eau pétillante, vin pétillant et quartier d'orange

SPRITZ SAINT GERMAIN 10,5€

Liqueur de sureau ST Germain, eau pétillante, vin pétillant et quartier de citron

LE NEGRONI 9,5€

Gin, campari, vermouth rouge, quartier d'orange

Nuovo LE CHAMBORD SPRITZ 10,5€

Chambord (crème de mûre et framboise), vin pétillant et quartier d'orange

VINMOUTH E OLIVE 7€

Vermouth blanc du Domaine Jousset 8cl
Avec olives vertes

COCKTAILS SANS ALCOOL

Nuovo LE FREE SPRITZ 8,5€

SPRZ, eau pétillante, quartier d'orange

Nuovo JNPR TONIC 9,5€

JNPR(spiritueux sans sucre et sans alcool), tonic, zeste de citron jaune et vert

Nuovo OSCO ROUGE 8,5€

Verjus rouge ardent sur glaçons (bio)

DIGESTIVI

RUM SANTA TERESA 4cl 7€

GRAPPA 4cl 5,5€

AMARETTO 4cl 4,5€

LIMONCELLO 4cl 4,5€

WHISKY NIKI 4cl 10€

COGNAC 4cl 10€

COGNAC HINE RARE 4cl 15€

DIGESTIVO SANS ALCOOL

Nuovo Adriatico « amaretto zero » **4,5€**
notes de vanille, cacao et un soupçon de café

VINI

Verre 0,75 L 0,50cl

Vins blancs :

LA FERLA 5€ 30€ 20€

Vin facile et léger, assez vif au palais avec des notes légèrement citronnées, du gras et une agréable sensation de fraîcheur
Sicile – Inzolia

PINOT GRIGIO 5,5€ 33€

Robe jaune paille assez claire, nez délicat et ample avec notes florales

CALAIANCU 6,5€ 39€

Nez expressif avec tonalité saline et herbacé, Pureté aromatique expressive et complexe ! (mortellito, catarato)

« CHEZ PIA » 5,5€ 33€

C'est de la bombe !! (Chenin/chardonay)
Lise et Bertrand Jousset - Montlouis