PIZZERIA César

-TOUT EST FAIT MAISON-
NOS PRODUITS SONT IMPORTES EN DIRECT D'ITALIE POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE SINCÈRE.

Antipasti

BRUSCHETTA pain grillé à l'ail, mozzarella di Bufala, tomates .....…….**10,50€**
BURRATINA à la truffe, Coppa de Parma, tomates confites.....…....**15,50€**
SAN DANIELE, roquette au balsamique,burratina nature..…….....**15,50€**
MOZZARELLA cœur de ricotta,mortadella truffe noire……... **16,00€**

I Salumi

PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI
BRESAOLA VALTELLINA- SPECK
MORTADELLA AL TARTUFO
COPPA – FINOCCHIONA TOSCANA
piccolo 12,50€ - medio 22,50€ - grande 32,50€

Primi

MINESTRONE.....….....10,50€
potage de légumes en souvenir de nos grands-mères
RAVIOLI CEPES & TRUFFE.....…….16,80€
raviolis farcis à la ricotta,cepes,champignons, parfumé à la truffe
RISOTTO SPECK & RADICCHIO...…….....16,50€
risotto aux trevise ,Speck croustillante, Taleggio
GNOCCHI ALLA SORRENTINA….....14,50€
gnocchi croustillants, sauce tomate, mozzarella di bufala
CANNELLONI AGLI SPINACI..…….....14,50€
pâtes fraîches farcies à la ricotta de Bufala, béchamel, parmesan

Formule Déjeuner

(du lundi au vendredi)
12.00h – 14.30h

MINESTRONE
ou
BRUSCHETTA
ou
RAVIOLI RICOTTA & SPINACI
****
TARTELLETTA AL CIOCCOLATO
ou
PANNACOTTA
ou
SORBETTO
CAFFE'

17,50€

Insalatone

INSALATA CESARE.....……..16,00€
salade romaine, blanc de poulet grillé,
copeaux de parmesan, sauce cesar della casa
INSALATA AUTUNNO.....…….....14,80€
salade verte, chaitagne, tomates confit, mozzarelline,
olives taggiasche,trevisanne, poivrons jeaune julienne

Le Nostre Mozzarelle

BURRATINA AL TARTUFO
MOZZARELLA cœur de ricotta
BURRATINA NATURALE
solo 10.50€ o trio 28,50€

Pasta Fresca

al dente
entrée 150gr 13,50€ ou plat 200g 16,50€

TAGLIATELLE – SPAGHETTI – FUSILLI

Nos sauces au choix:
POMODORO sauce tomate, basilic
AMATRICIANA sauce tomate, guanciale, pecorino
RAGU' BOLOGNESE celle-ci vous la connaissez …
PESTO maison, basilic, pignons, ail, Parmigiano

LINGUINE ai Gamberi 18,50€

LASAGNA ALLA BOLOGNESE
lasagne au four, sauce bolognese, béchamel, parmesan
entrée 14,50€ ou plat 17,50€

Secondi

accompagnements légumes de saison OU possibilité garniture 50g pâtes fraîches en sauce tomate + 1.50€

TAGLIATA d'Angus…..……..……..……..…..…21,50€
entrecôte tranchée, sur lit de roquette, copeaux de parmesan
OSSOBUCO au Vin Rouge .....…..…….....**18,50€**
ossobuco de veau ,marine au vin rouge et romarin
PESCATO DEL GIORNO poisson du jour.....….**18,50€**

TAGLIATA DI POLLO ai FUNGHI…….....……15,50€
blanc de volaille cuit à basse temperature aux champignons
COTOLETTA MILANESE…….....……....17,50€
fine escalope de veau panée aux gressins

Pizze

Au choix farine PETRA classique ou intégrale

MARGHERITA
sauce tomate, Fior di latte, origan …..... ..**10.80€**
REGINA
sauce tomate, Fior di latte, jambon blanc, champignons …..... **13.50€**
VEGETARIANA
sauce tomate,Fior di latte, artichauts, asperges, poivrons grillées …….... **13.50€**
CESARONI
crème fraîche, Fior di latte, champignons, poitrine de dinde ……..... **15.50€**
NAPOLI
sauce tomate, Fior di latte, anchois, olives, câpres, origan ….....…..…..... **12.80€**
CALABRIA
sauce tomate, Fior di latte, aubergines, tomate seches, salami très épicé…..... **16.50€**
TONNO
sauce tomate, Fior di latte, thon,oignons rouges julienne…….... **14.80€**
CAPRICCIOSA
sauce tomate, Fior di latte, jambon blanc, champignons, artichauts …..... **15.50€**
BRIOSA
crème fraîche, Fior di latte, Brie, poireaux, Guanciale .....…….... **16.00€**
DIAVOLA
sauce tomate, Fior di latte, poivrons, spianata piquante très épicé...…….... **15.50€**

CONTADINA
sauce tomate, Fior di latte, asperges, bacon fumé, œuf, parmesan …..... **15.50€**
4FORMAGGI
sauce tomate, Fior di latte, gorgonzola, asiago, parmesan …..... **14.50€**
VALTELLINA
sauce tomate, Fior di latte, Bresaola, roquette, copeaux de parmesan …..... **16.50€**
AUTUNNO
crème fraîche, Fior di latte gorgonzola, noix, trevise….... **15.50€**
SALMONE
crème fraîche, Fior di latte, saumon fumé, ciboulette, roquette …..….... **18.50€**
MARCHESI
sauce tomate, Fior di latte, Mortadella à la truffe, artichauts…..... .**16.80€**
CALZONE
sauce tomate, Fior di latte, jambon blanc, champignons, artichauts ……..…..... **15.50€**
BURRATA & SAN DANIELE
sauce tomate, Fior di latte, burrata et jambon San Daniele.....…….....**18.80€**
TARTUFATA
crème de truffe noire et cèpes, Fior di latte, champignons, Speck……..…….....**20,80€**

ingrédient en supplément 1.50€ - charcuterie en supplément 3€
pizza à partager 3.80€ par pizza

PIZZERIA César

NOS PRODUITS SONT IMPORTES EN DIRECT D'ITALIE POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE SINCÈRE.

Sodas 4,50 €

COCA-COLA, FANTA, ORANGINA, ICE TEA,
SCHWEPPES AGRUMES, CHINOTTO, PERRIER

Jus de fruits 4,50€

ORANGE - POMME - ANANAS - PÊCHE
BANANE - ABRICOT- POIRE - TOMATE – MANGUE
JUS DE POMME ARTISANAL 5,50€

Centrifugeuse 6,50€

VITALITA pommes, carottes, gingembre
ACE orange, citron jaune, carotte
ORANGE PRESSÉE 5,50€

Eau 3,80€

AQUACHIARA PLATE
AQUACHIARA PETILLANTE

Bières

Birra Moretti 33cl **5,00€**
Birra artigianale Flea **6,80€**

Costanza 5,2 % blonde ale
Federico II Extra 6,6 % IPA

PRESSIONS

Menabrea 25cl **4,50€** - 45cl **7,80€**
Heineken 25cl **4,50€** - 50cl **8,00€**
Affligem 25cl **4,80€** - 50cl **8,80€**
Edelweiss 25cl **4,80€** - 50cl **8,80€**

Vins au Pichet

BLANC Chardonnay, **ROSÉ** Malvasia rosa **ROUGE** Montepulciano
Verre 15cl **4,80€** – 25cl **7,80€** – 50cl **14,80€**

Vins blancs

Pinot Grigio San't Antimo DOC (Toscana)
verre **6,90€**/// bouteille (0,75L) **38,50€**
De robe jaune paille et or, le vin charme par son nez intense de fruits blancs puis la bouche soutenue par une douce minéralité s'ouvre sur touches exotiques entre ananas et pêches.

Catarratto Paccamora BIO Terre Siciliane (Sicilia)
bouteille (0,75L) **29,50€**
Robe jaune claire avec reflets verts.Notes de fruits tropicaux, florales et de pomme. Riche de fruits blancs avec une élégante note saline et une agréable fraîcheur

VermentinoVilla Solais DOC (Sardegna)
bouteille (0,75L) **31,50€**
Nez intense floral avec des notes de jasmin, acacia et lilla entremêlées de parfums de fruits mûrs. Bouche éclatante en miroir, tendre avec une touche de brise marine.

Etna Alta Mora (Sicilia)
bouteille (0,75L) **39,00€**
Cuvée envoûtante transmettant toute la magie de l'Etna.Les sols en lave volcanique,et l'influence montagne et mer, vous transportent dans un univers savoureux, exceptionnel

Sereole Soave (Veneto)
demi(0,375L) **18,50€**/// bouteille (0,75L) **34,50€**
Claire et visuellement attrayant. Notes fruitées et florales également perçues. Goût élégant avec une finition délicate.

B.io Cataratto Chardonnay (Sicilia)
verre (0,375L**) 6,50€** /// bouteille (0,75L) **31,50€**
Un vin qui se dévoile avec de jolies notes fruitées ,florales et des notes d'agrumes.

Vins Rosès

Rosé di Toscana Tenuta Fertuna (Toscana)
bouteille (0,75L) **34,50€**
De robe claire et brillante charme immédiatement par son bouquet de fruits rouges et de pêches de vigne délicatement vanillées

Bardolino Chiaretto (Veneto)
demi(0,375L) **16,50€**/// bouteille (0,75L) **29,50€**
Sa robe est rose clair, avec des reflets lumineux. Au nez il a des arômes fruités de raisin, fruits mûrs et de violette. En bouche, il est frais et fruité (mûre, myrtille), léger et agréable.

Rose Rivera Castel Del Monte (Puglia)
demi (0,375L)**17,50€**/// bouteille (0,75L) **31,50€**
Vin rubis clair rouge avec des reflets violacés, des arômes fruités avec des nuances de fraise et de cerise,rafraîchissant en bouche, avec des fruits riches et une acidité agréable.

Lambrusco Rosato (Emilia Romagna)
bouteille (0,75L) **27,50€**
Bouche tonique, acidulée et gourmande aux petites bulles aériennes et vivaces. Finale amandes fraîches et jus de cerises.

B.io Nero D'Avola rose (Sicilia)
verre **6,50€** // bouteille (0,75L) **31,50€**
Couleur rose intense. Parfums de roses, de fleurs séchées, d'agrumes. Goût frais de fruits rouges et d'écorce d'orange.

Vins Rouges

Primitivo IGT Salento Rivera (Puglia)
bouteille (0,75L) **32,00€**
La vinification exalte la fraicheur du fruit gorgé de soleil, les notes de prunes et de griottes aux senteurs d'herbes aromatiques typiques du cépage.

Valpollicella Classico BIO Speri (Veneto)
verre **7,50€** ///demi (0,375L) **19,50€**/// bouteille (0,75L) **35,50€**
De couleur rubis limpide et brillant aux légers reflets violets, il offre un bouquet intense de fruits rouges frais, de violette et cerise griotte avec une touche de poivre blanc.

Chianti DOC Famalgallo (Toscana)
verre **6,50€** ///demi(0,375L) **17,50€**/// bouteille(0,75L) **32,50€**
Robe grenat pourpre, nez charmant de petits fruits rouges soutenus par la fraîcheur toscane caractéristique entre menthe poivrée et balsamique.

Lambrusco Amabile (Emilia Romagna)
bouteille(0,75L) **27,50€**
Vin de couleur rouge rubis intense, à la mousse rosée, légèrement sucré.Parfum fruité. Sa saveur, comme son parfum, sont très fruitées, caractéristique de ce cépage.

Nero D'Avola Paccamora BIO (Sicilia)
bouteille(0,75L) **31,50€**
Nez intense aux notes douces de cerise noire, prune et sureau entremêlées d'arômes floraux de violette et poivre blanc soutenus par une touche fine boisée.

Barbera d'Asti (Piemonte)
bouteille(0,75L) **48,00€**
Il se présente sous une robe rouge rubis tendant au rouge grenat avec le vieillissement. En bouche le Barbera d'Asti est un vin sec, corsé mais harmonieux et agréable.

Brunello di Montalcino (Toscana)
demi(0,375L) **42,00€**///bouteille(0,75L) **82,00€**
Belle robe rubis cerise à la brillance envoûtante. Nez typique, ferme et fin, à base de griotte et cassis, baies sauvages, café, pruneau et cuir, goût harmonieux.

Barolo DOCG (Piemonte)
demi(0,375L) **48,50€**///bouteille(0,75L) **92,50€**
Superbe robe rubis limpide et brillante. Nez frais au parfum de pétales de roses et violettes, fruits des bois et notes d'amande. Au palais,longue persistance aromatique.

Vin petillants

Moscato d'Asti Marcarini DOCG (Piemonte)
bouteille(0,75L) **37,50€**
Fines bulles délicates, parfums éclatants de fruits blancs et de fleurs.

CHAMPAGNE Robert Grumier
verre **10,80€** bouteille(0,75L)**75,00€**

Zibibbo Pellegrino vino liquoroso IGP (Sicilia)
verre **6,50€** bouteille(0,75L) **35,50€**