

La Piazzetta

ENTRÉES

Assiette de poivrons frais marinés et Burrata Pugliese	14	Beignets de Mozzarella	
Assiette d’Antipasti		SAUCE ARRABBIATA MAISON	14
LÉGUMES GRILLÉS, JAMBON DE PARME, ET MOZZARELLA DI BUFALA DOP	21	Carpaccio de bœuf Charolais au Pesto Alla genovese	
Burrata Pugliese Al Pomodoro		FRITES OU SALADE DE ROQUETTE	17
TOMATES CERISES, HUILE D’OLIVE ET BASILIC FRAIS	17	Carpaccio de bœuf Charolais et Mozzarella di bufala DOP	
Assiette de Stracciatella, Pesto Alla Genovese et Focaccia ...	16	PESTO ALLA GENOVESE ET SALADE DE ROQUETTE	22

PLATS

Ceviche de Bar frais	
SAUCE AU YUZU ET PIMENTS FRAIS, SALADE DE MESCLUN	22
Tartare de Crevettes	
POMMES GRANNY SMITH, ÉCHALOTES, CORIANDRE ET MESCLUN	22
Salade César Maison	20
Filets de Bar frais Aromatico	
HARICOTS VERTS FRAIS, LAURIER ET CITRON VERT	23
Piccata di Vitello al Limone	
PICCATA DE VEAU AU CITRON ET LINGUINE À LA CRÈME	21,5
Escalope Milanese	
LINGUINE À LA NAPOLITAINE	23
Ravioles aux champignons et à la truffe d’été	
CRÈME DE PARMESAN MAISON	21,5
Supplément accompagnement	
HARICOTS VERTS, SALADE DE MESCLUN, ROQUETTE, FRITES	5

PASTA

Linguine Carbonara	
CRÈME FRAÎCHE, LARDONS FUMÉS ET JAUNE D’ŒUF	17,5
Linguine Al Branzino	
BAR FRAIS, CÂPRES, CITRON ET AIL	21
Rigatoni All’ Arrabbiata	
TOMATE, AIL ET PIMENT	16
Linguine Al Salmone	
CRÈME FRAÎCHE TOMATÉE ET SAUMON FUMÉ	19
Rigatoni tartufate alla Bresaola	
CRÈME DE TRUFFE, CHAMPIGNONS FRAIS ET BRESAOLA DE BŒUF	19
Li guine Alla Bolognese	
TOMATE ET VIANDE DE BOEUF ORIGINE FRANCE	17,5
Linguine Alla Ferdinando	
CREVETTES ROSES ET CRÈME DE POIVRONS FRAIS MAISON	20
Rigatoni Pomodoro E Stracciatella	
SAUCE NAPOLITAINE, PESTO ALLA GENOVESE ET STRACCIATELLA	18

PIZZA

Pâte à pizza faite maison, farine italienne à fermentation lente

Margherita	
TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES NOIRES, ORIGAN	13,5
Forestiera	
CRÈME DE TRUFFE, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, CHAMPIGNONS FRAIS	
ET JAMBON DE PARME	19
Calzone (soufflée)	
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, ŒUF, ORIGAN	16,5
Parma	
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, ŒUF, ORIGAN	18,5
Palerma	
TOMATE, MOZZARELLA, CHORIZO, POIVRONS FRAIS, OIGNONS ROUGES, OEUF	18
Bresaola	
TOMATE, MOZZARELLA, SALADE DE ROQUETTE, BRESAOLA DE BŒUF,	
MOZZARELLA DI BUFALA DOP ET TOMATES CERISES	18,5
Regina	
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ORIGAN	16,5
Al Tonno	
TOMATE, OEUF, THON, OIGNONS ROUGES ET OLIVES NOIRES	17,5
Quatre fromages	
TOMATE, MOZZARELLA, PARMESAN, GORGONZOLA, CHÈVRE ET ORIGAN	17,5
Burratissima	
TOMATE, MOZZARELLA, BURRATA PUGLIESE,	
BASILIC FRAIS, SALADE DE ROQUETTE	18,5
Al tartufo	
CRÈME DE TRUFFE, CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA,	
SALADE DE ROQUETTE, CHAMPIGNONS FRAIS, COPEAUX DE PARMESAN	18,5
Fratelli	
TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, SALADE DE ROQUETTE	
ET TOMATES CERISES	18
Capricciosa	
TOMATE, MOZZARELLA, PARMESAN, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, CHORIZO	
JAMBON ET OLIVES NOIRES	18,5

Supplément boule de mozzarella di Bufala / Burrata Pugliese 7/9

MENU ENFANT

PIZZA MARGHERITA / PIZZA REGINA
LINGUINE ALLA BOLOGNESE / LINGUINE ALLA CARBONARA
+ UNE BOISSON SOFT
+ MOUSSE AU CHOCOLAT / TIRAMISU / BOULE DE GLACE
14€ TTC

DESSERTS

Tiramisu maison	10
Panna cotta maison, coulis de fruits rouges	10
Mousse au chocolat noir maison	9
Pizza au Nutella	10
Mystère glacé et coulis de fruits rouges	8

Glaces artisanales et sorbets (la boule)	4 ⁵⁰
Affogato · Espresso et glace à la vanille	11
Café gourmand	11
Nougat glacé et coulis de fruits rouges	8

APÉRITIFS

Martini ROSSO, BIANCO, DRY · 6cl	6 ⁵⁰
Ricard, Pastis 51, Campari, Porto ROUGE,BLANC · 6cl	6 ⁵⁰
Poretti BIÈRE PRESSION 25cl 5 50cl	10
Peroni BIÈRE BOUTEILLE · 33cl	6 ⁵⁰
Coupe de Prosecco Doc Riccadonna 14cl	8 ⁵⁰
Kir Vin blanc 12cl	6
Kir Royal Moët & Chandon CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE · 14cl	15

DIGESTIFS · LIQUEURS

Calvados, Get 27, Get 31, Bacardi, Gin Gordon’s, J&B 4cl	9
Limoncello, Manzana, Grappa, 6cl	9
Eaux-de-vie POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE, VIEILLE PRUNE · 4cl	9
Aberlour, Amaretto Disaronno, Armagnac, Jack Daniel’s 4cl	11
Cognac VS, Sambuca Molinari, Vodka Absolut 4cl	11
Bombay Sapphire, Chivas, Rhum St James 4cl	12
Cognac Hennessy VS, Rhum Diplomatico, Gin Hendricks 4cl	13
Vodka Greygoose, Whisky Nikka Coffey Grain 4cl	16

COCKTAILS

Americano · 16cl, Campari Spritz 16cl Aperol Spritz MAISON · 18cl	12
Campari Tonic, Gin Tonic, Whisky J&B coca · 18cl	12
Caïpirinha, Caïpiroska, Margarita, Gin Fizz · 18cl	13
Mojito RHUM, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE, PERRIER · 18cl	13

Moscow Mule 18cl	15
Saint-Germain Spritz, Espresso Martini · 18cl	15
Virgin Mojito SANS ALCOOL - CITRON VERT & MENTHE FRAÎCHE 18cl	9
Virgin Colada SANS ALCOOL - ANANAS ET COCO 18cl	9

CARTE DES VINS

	 LE VERRE 16cl	 PICHET 50cl	 LA BOUTEILLE 75cl
VINS ROUGES			
Bardolino DOC CANTINA DI VERONA	6 ³⁰	19 ⁵⁰	28
Montepulciano d’Abruzzo DOC BORGO SAN LEO	6 ⁷⁰	20	29
Lambrusco Dolce DOC (pétillant) MEDICI ERMETE QUERCIOLI	6 ⁷⁰	20	29
Valpolicella Classico DOC MONTE CAMPO	6 ⁷⁰	20	29
PrimitivoPuglia IGT Bio LA TRAVERSATA	7 ⁹⁰	23 ⁵⁰	34
Nero d’Avola Sicilia DOC PRINCIPI DI BUTERA	7 ⁹⁰	23 ⁵⁰	34
Chianti Classico DOC CASTELLO D’ALBOLA	9 ⁶⁰	31	44
Amaranto Sangiovese BIO · 95/100 PARKER	10 ⁵⁰	37	54
Saint Julien AOP LES FIEFS DE LAGRANGE			79

	 LE VERRE · 16cl	 PICHET · 50cl	 75cl
VINS ROSÉS			
Minuty prestige AOP CÔTE DE PROVENCE	9 ⁵⁰	32	46
Les Terrasses AOP CÔTE DE PROVENCE	7 ⁹⁰	23 ⁵⁰	34
VINS BLANCS			
Soave Classico DOC MONTE CAMPO	6 ⁶⁰	20	29
Grillo, Musita de Sicile	8 ³⁰	25	36
CHAMPAGNES PROSECCO	LA COUPE · 14cl		
Prosecco DOC Riccadonna	9		34
Moët & Chandon Brut Impérial	15		90

EAUX MINÉRALES / SOFTS

Sodas COCA, COCA ZERO, SCHWEPES, PERRIER, ICE TEA PÊCHE, SPRITE, ORANGINA	33cl	4 ⁸⁰
Jus de fruits POMME, ORANGE, ABRICOT (NECTAR), ANANAS, TOMATE	20cl	4 ⁸⁰
Vittel	50cl	4 ⁸⁰ 100cl 6 ⁵⁰
San Pellegrino	50cl	4 ⁸⁰ 100cl 6 ⁵⁰

CAFÉS · THÉS

Café Florio / Décaféiné	2 ⁹⁰
Double espresso Florio	5 ⁵⁰
Thés, Infusions Comptoirs Richard	4 ⁵⁰
Café crème Florio	5 ⁵⁰
Cappuccino Florio	6 ⁸⁰