



116 rue Amelot
75011 Paris

Antipasti

Polpette fritte al sugo di pomodoro

Boulettes de bœuf et porc, Pomodoro San Marzano DOP
dell'Agro Nocerino Sarnese, Parmesan 24 mois AOP

12

Burrata artigianale

Burrata faite à la main, pomme Granny Smith, poire
Conférence, feuilles de câpre, pignons de pin torréfiés

17

Pizzetta Camembert d'Isigny

Camembert d'Isigny St-Mère AOP rôti au four dans une
pâte à pizza, miel, romarin, Olio EVO

14

Fleurs de courgettes en tempura

Farcies à la ricotta fraîche truffée, fromage de brebis
à la truffe, poivre noir

16

Mozza fingers

Bâtonnets de Fior di Latte crispy maison, origan
sauvage de Galilée, persil frais, citron jaune de
Sicile, sauce légère aux herbes fines

10

Stracciatella fumée

Cœur de burrata fumé à l'ancienne, fleur de sel, poivre
noir , Olio EVO

13

Sant Ilario

Le meilleur Jambon cru Italien, en chiffonnade

18

Charcuterie calabraise

Notre sélection de charcuterie artisanale spicy

14

Olives Bella di Cerignola

5

Focaccia

Ail et Persil

5

Insalate

Golden salad

Blanc de poulet français, pané et frit, œuf BIO, romaine, parmesan AOP 24 mois, tomates cerises, croûtons de pâte à pizza au romarin, chips de pancetta piquante Sauce Golden

23

César Classica

Blanc de poulet français, pané et frit, romaine, croûtons de pâte à pizza au romarin Sauce César

19.5

Verdure al forno

Cuisson lente en chaleur tombante, légumes entiers confits au four à pizza

Porro

Cœur de poireau confit, condiment orange & kumquat, vierge
d'olive verte Bella Di Cerignola, parmesan, dukkah
noisette du Piémont

18

Cavolo al forno

Chou pointu confit, romesco aux tomates cerises et poivrons
grillés, oignon rouge acidulé à l'hibiscus, abricot, amandes
torréfiées, marjolaine

22

Sedano rapa

Céleri-rave entier confit aux épices, labneh citronné et
anisé, raisin blanc confit et pickles, huile d'aneth

20

Verdure grigliate all'Olio

Légumes du jardin grillés, huile d'olive extra vierge

12

Pasta al Forno

Pâtes gratinées minute à la flamme

Piccante

'Nduja & Stracciatella, Vodka & sauce tomate, basilic

22

Lasagne Végétarienne

Aubergines confites, sauce tomate, Fior di Latte,
basilic frais, crème de parmesan

21

Pasta Pomodoro al Forno con Burrata

Penne Rigate gratinées à la sauce pomodoro San Marzano
DOP, Fior di Latte, burrata artisanale entière, basilic
frais

18

Pizza Classica

Grano 100% italiano Fermentation 48-72h Hydratation 80%

Margherita Divo

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, basilic,
mozzarella Fior di Latte, Olio EVO

15

+Bufala artisanale après cuisson 4

Margherita affumicata

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, basilic,
mozzarella Fior di Latte, Provolone Affumicata

Après cuisson : Poivre noir fumé

17

Regina

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, mozzarella
Fior di Latte, Olio EVO

Après cuisson : Prosciutto cotto, champignons, basilic

18

+Œuf BIO 2.5

Nerano

Base crème de courgette, courgettes jaunes et vertes

Après cuisson: Ricotta, parmesan, Zeste de citron jaune, huile
d'olive EVO, menthe, Basilic

19

Formaggi

Mozzarella Fior di Latte, Provolone fumé, Cancoillotte

Après cuisson : Parmesan 24 mois AOP, ricotta, noix, poivre noir

19

Pizza Divo

Grano 100% italiano Fermentation 48-72h Hydratation 80%

Hot Calabrese

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese,
basilic, mozzarella Fior di Latte, 'Nduja
Après cuisson: Stracciatella, Hot Honey, Basilic

20

G.O.A.T

Chèvre frais
Après cuisson: miel d'acacia italien BIO, Pomme Granny
Smith, fleurs séchées, fraîcheur végétale

24

Scand'aloha

Spianata calabrese artisanale, ananas Victoria rôti au miel
Après cuisson: stracciatella fumée, piment d'Espelette AOP

20

Sant Ilario

Après cuisson : Jambon cru d'exception, roquette,
ricotta fraîche, confit de figues, noix

26

Pizza Divo

Grano 100% italiano Fermentation 48-72h Hydratation 80%

Pesto & Stracciatella

Pesto de basilic maison, mozzarella Fior di Latte,
Après cuisson : Stracciatella, pignons de pin
torréfiés, tomates cerises, parmesan 24 mois AOP

21

Truffe Melanosporum

Crème de truffe, mozzarella Fior di Latte
Après cuisson: Copeaux de truffe Melanosporum
fraîche

45

Cacio e pepe

Crème de cacio e pepe maison, pancetta
piquante, mozzarella Fior di Latte
Après cuisson : Pecorino AOP, poivre noir

20

Dolci

Tiramisù Pistache

Biscuit cuillère, crème légère au mascarpone, pistache
sicilienne de Bronte, fleur d'oranger

13

Tiramisù

Biscuit cuillère, crème légère au mascarpone,
sirop de café, Marsala

12

Tarte Tatin

Pomme Reinette, sablé breton, vanille de Tahiti, crème crue

12

Cookie tiède

Macadamia, chocolat Blanc et Dulcey Valrhona, glace
vanille, caramel beurre salé, noisettes du Piémont

12

Affogato

Glace vanille, espresso

8.5

Sgroppino

Sorbetcitron, limoncello

8.5

Mousse au chocolat

Chocolat noir Valrhona, Olio EVO, fleur de sel

11

Bevande

Vini al bicchiere

Tous nos vins au verre du moment à l'ardoise

Birra

Peroni 6

Acqua

Acqua naturale 0.75 6

Acqua frizzante 0.75 6

Soft

Ginger beer BIO - umà 6

Thé glacé yuzu basilic BIO - umà 6

Limonade BIO - umà 6

Coca Cola 5

Coca Cola Zero 5

Caffè

Ristretto 3

Espresso 3

Lungo 3

Doppio espresso 5

Noisette 3.5

Macchiato 4

Cocktails

Spritz 12

Prosecco DOC, aperol (ou autre...)

Negroni 13

Campari, Vermouth rouge, Gin

Spicy Negroni 14

Campari, Spicy Vermouth, Mezcal

Espresso Martini 13

Vodka, liqueur de café, espresso

Pornstar Martini 13

Vodka, liqueur de passion, purée de passion, citron vert, vanille, servi avec son shot de Prosecco

Il Monello 12

Vodka, liqueur de litchi, crème de mûre, yuzu, citron et citronnelle

Ciao Ciao 12

Gin, liqueur de kumquat, liqueur de violette, citron et myrtille

Al Fresco 12

Gin, liqueur de fleur de sureau sauvage, citron, concombre et menthe

Il Charo 12

Rhum brun, rhum blanc, liqueur de passion, liqueur de gingembre, citronvert, kiwi, cardamome, vanille