



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, carpaccio de figues vertes
et prunes rouges, roquette, noix, vinaigrette à la feuille
de figuier et balsamique blanc

16

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, sel, poivre, Olio EVO

13

Sant Ilario

Le meilleur Jambon cru Italien, en chiffonnade

18

Charcuterie calabraise

Notre sélection de charcuterie artisanale spicy

14

Verdure sott'Olio

Légumes du jardin grillés à l'huile d'olive

12

Finocchio

Fenouil émincé, suprêmes d'orange, pignons de pin
torréfiés, ricotta, vinaigrette aux agrumes et à la fleur
de sureau

12

Olives Bella di Cerignola

5

Focaccia

Ail et Persil

5

Insalata

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

Pasta al Forno

Pâtes gratinées minute à la flamme

Piccante

N'duja & 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 artigianale 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

Verdura

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, mozzarella
Fior di Latte, légumes grillés à l'huile d'olive

Après cuisson : Tomates cerises, Pecorino AOP

17

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, N'duja

Après cuisson: Stracciatella, Hot Honey, Basilic

20

G.O.A.T

Chèvre frais

Après cuisson : Figs noires de Solliès AOP, roquette,
miel d'acacia italien BIO, pommes Granny Smith,
huile de feuilles de figuier maison

24

Scand'alo

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

Pesto & Stracciatella

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

21

Terra e mare

Crème de pommes de terre, provola fumée artisanale
Après cuisson : Saumon fumé, cream cheese, ciboulette,
citron jaune

24

Cacio e pepe

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

20

Dolci

Diva™

Pizza briochée, glace fleur d'oranger artisanale,
praliné pistache de Bronte, voile de sucre glace

16

Tiramisù

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

12

Coupe de fruits rouges à la crème

Crème diplomate vanille, coulis de fraise fraîche, fruits
rouges, granola croustillant

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

Sorbet citron, limoncello

8.5

Mousse au chocolat

Chocolat noir Valrhona, Olio EVO, fleur de sel

9

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

Mate- El Tony 6

Caffè

Ristretto 3

Espresso 3

Lungo 3

Doppio espresso 5

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, citron vert, kiwi, cardamome, vanille